



Menu - aftensmad uge 29

Serveres med rugbrød

Mandag 13/7

Hovedret:

- Økologisk skinke med salviemayo og sprød råsyltede sommergrønt
- Gravad laks med dild, citron, agurk og peberrod.

Tirsdag 14/7

Hovedret:

- Gammeldags sommersalat med rygeost, purløg og sprøde radiser
- Pastrami med pickles, ristede løg, rå løg og salat. Dertil franskbrød

Onsdag 15/7

Hovedret:

- Cremet kyllingesalat med ananas, karry og chili.
- Kartoffel, mayo, purløg, tomat, agurk og ristet bacon

Torsdag 16/7

Hovedret:

- Rullepølse med sky, rå- og ristede løg pyntet med persille og salat
- Tunsalat med rødløg, sennep og agurkesalat pyntet med dild

Fredag 17/7

Hovedret:

- Hamburgerryg i skiver serveres med italiensk salat, rucola og dild
- Æggesalat med purløg og karry

Lørdag 18/7

Hovedret:

- Klassisk leverpostej med ristede svampe, grønne oliven og syltede grøntsager
- Røget forel med æggestand og purløg

Søndag 19/7

Hovedret:

- Fiskefrikadeller med urter, remoulade og agurkesalat
- Kold grøn ærtesuppe med smag af peberrod samt olivenolie – dertil hvidløgsbaguette