

Menu - Aftensmad uge 34

Serveres med rugbrød

Mandag 17/8

- Cremet rejesalat med asparges, porrer og urter dertil franskbrød
- Dansk røget skinke serveret med selleri-remoulade, agurkesalat og sprød sommerkål.

Tirsdag 18/8

- Kyllingeleverpostej med agurkesalat og frisk salat.
- Salat på kartofler med friske pærer, feta og bagte grøntsager. Dertil purløgss dressing.

Onsdag 19/8

- Italiensk salami med oliventapenade og frisk brøndkarse og rucola.
- Frittata med frisk ricottacreme og honningbagte tomater

Torsdag 20/8

- Paneret rødspættefilet med remoulade, agurkesalat, citron og karse.
- Pastasalat med kylling og bacon. Serveres med karrydressing.

Fredag 21/8

- Leverpostej med svin, syltede rødbeder og karse.
- Røget makrelsalat rørt med sennep og skyr. Serveret med radiser og friske urter.

Lørdag 22/8

- Spicy tun salat med persille og salat serveret med hjemmebagt brød.
- Sprængt nakkekam med peberrodscreme og brøndkarse. Serveret med en rødbede/æblesalat med hyldeblomst.

Søndag 23/8

- Cremet skinke salat med asparges, karse og grov sennep serveres med flute og grøn salat.
- Fiskefrikadeller med råsyltede grøntsager og sød chilicreme.