

Menuplan oktober

Lørdag	1	Hvidløgsstegt lammekølle m/honningbagte gulerødder & spinatflødekartofler - Hyldebærsuppe m/små æbletern & flødeskum
Søndag	2	Hønsesalat på frisk ananas - Kogt kalv i hvidvin m/gulerod, perleløg & champignon serveres m/persillekartofler
Mandag	3	Millionbøf af oksekød serveres m/kogt spaghetti toppede m/revet parmesan
Tirsdag	4	Nøddebagt torsk m/lun persillerod-pæresalat hertil sennepsdressing & flutes
Onsdag	5	Skaldyrsfarseret kalkunbryst serveres m/cremet krebsesauce & vilde ris
Torsdag	6	Ratatouille gryde m/grove grøntsager serveres på luftig kartoffelmos
Fredag	7	<u>Græsk tema weekend:</u> Græske frikadeller serveres i hjertesalatblade m/tzatziki toppede m/lynsyltede rødøl hertil rosmarinsteget kartoffelbåde
Lørdag	8	<u>Græsk tema weekend:</u> Græsk Stifado m/stegte kartofler - Græsk mangotrifli m/makroner, portvin & honning
Søndag	9	<u>Græsk tema weekend:</u> Frokost mezé: Græske specialiteter - fra kl. 14-17
Mandag	10	Ovndampet havørred serveres på stegt spinat m/citronsauce & små kartofler
Tirsdag	11	Skipperlabskovs serveres m/purløg, syltede rødbeder, rugbrød & smør
Onsdag	12	Flødegratinerede spidskål m/ristede pinjekerner serveres m/sød kartoffelmos
Torsdag	13	Boller i stærk karrysauce serveres m/jasminris & hot mangochutney
Fredag	14	Bøfsandwich på jysk manér m/frisk agurkesalat, bløde løg & brun sauce
Lørdag	15	Jordkokkesuppe m/friteret æbleskiver - Oksesteg m/madagascarpesauce, ovnbagt tomat & dagens kartoffel
Søndag	16	Mørbradgryde m/bacon & cocktailpølser serveres m/grove pommes frites - Romfromage m/flødeskum & ristede mandelflager
Mandag	17	Crement risotto m/stegte champignon, spinat & grana Padano hertil baquette
Tirsdag	18	Klassisk biksemad serveres m/spejlæg & syltede rødbeder
Onsdag	19	Laksefarseret rødspættefilet på spinat hertil appelsin beurre blanc & kartofler
Torsdag	20	Kylling tikka masala serveres m/blomkålsris, ristede mandler & kruspersille
Fredag	21	Deep pan pizza m/kødsauce toppede m/rucola & hvidløgsdressing
Lørdag	22	Ungarnsk gullasch m/kartoffelmos - Panna cotta m/bailey & granatæblekerner
Søndag	23	<u>Frokost:</u> Laksetapas: Ferskrøget laks i roser - laksemousse m/rejchips - dildgravad laks - sennepsstuede kartoffelsalat anrettet i en skøn forvirring på sprød salat - kage til kaffen - fra kl. 14-17
Mandag	24	Frikadeller serveres m/hjemmelavet agurkesalat hertil brun sauce & kartofler
Tirsdag	25	Grøntsagsstroganoff i cremet tomatflødesauce serveres m/vilde ris
Onsdag	26	Stegt flæsk m/persillesauce serveres m/kartofler & syltede rødbeder
Torsdag	27	Citronbagt torskfilet m/rejestuvning hertil smørstegte kartofler m/kronild
Fredag	28	Stegte nudler m/svinekød & grøntsager i grøn kokos-karrysauce
Lørdag	29	<u>Vildt aften:</u> Stegt fasanbryst m/roquefortsauce, waldorfsalat & pommes rissolés Vilde skovbær mousse
Søndag	30	Kold laks Bellevue - Skinkeculotte m/stuede artiskokker & baconkartofler
Mandag	31	Svamperagout serveres m/sesamstegt broccoli, dampede ris & spejlæg

Ret til ændringer forbeholdes. NB. Månedregning på anden side - VEND →

