



# Menuplan december



Torsdag	1	Vegetarisk moussaka m/auberginer, squash, belugalinser & kartofler i skive
Fredag	2	Confiterede plukket andeburger m/rødkålssalat hertil blue cheese dressing
Lørdag	3	<i>Gammeldags grønkålssuppe serveres m/kogt svinebryst, kartofler &amp; sennep - Æbleskiver m/jordbærsyltetøj &amp; flormelis hertil 1 gl. varm gløgg</i>
Søndag	4	<i>Klassisk juletallerken: Karrysild, Æg &amp; rejer, Røget laks, Ribbensteg m/rødkål, Lun leverpostej m/bacon, Skæreost &amp; Juletrifli til kaffen - Serveres fra kl. 14-17</i>
Mandag	5	Soyaglaserede stegte kødboller i thaisauce serveres m/stegte ris & grøntsager
Tirsdag	6	Fisk i tempuradej m/hjemmeskåret fritter & gulerodsstave hertil sauce tatare
Onsdag	7	Nøddepostej m/selleri serveres m/brunede kartofler & vegetarisk brun sauce
Torsdag	8	Julemedister serveres m/flødestuvet grønkål samt kartofler, rødbeder & sennep
Fredag	9	Hakkebøffer i fad m/peberfrugter & paprikasauce hertil råstegte kartoffelbåde
Lørdag	10	<i>Høsekødsuppe m/kød- &amp; melboller - Tarteletter m/høns i asparges</i>
Søndag	11	<i>Grydestegt rullesteg m/hjemmelavet julechutney hertil skysauce &amp; kartofler - Julebradepandekage m/nougatcreme &amp; mandariner</i>
Mandag	12	Klassisk æggekage m/stegt flæsk serveres m/rugbrød, purløg & 1 gl. hvidtøl
Tirsdag	13	Frikadeller krydret m/lidt jul serveres m/rødkål & brun sauce samt kartofler
Onsdag	14	Kylling i karrysauce m/spæde grøntsager serveres m/kokosris & frisk ananas
Torsdag	15	Vegetarisk brændende kærlighed m/løg & honning-timianstegte rodfrugter
Fredag	16	Lammekrebinetter serveres m/auberginegratin hertil kartoffelsalat
Lørdag	17	<i>Soja-ingefærbagt laks m/sort sesam hertil stegte nudler, grøntsager &amp; sød chilisauce - Juleæbler bagt m/marzipan hertil vanilje-citroncreme</i>
Søndag	18	<i>Flæskesteg m/sprød svær severes m/rødkål, brun sauce &amp; kogte kartofler - Kirsebærfromage m/ristede mandler</i>
Mandag	19	Kalvelever m/bacon & champignon hertil flødesauce & persillekartofler
Tirsdag	20	Skindstegt kulmule m/grov cremet kartoffelkompot & stegte rosenkål
Onsdag	21	Spaghetti m/svampe & spinat i fløde hertil revet parmesan samt groft brød
Torsdag	22	Forloren hare m/bacon serveres m/vildsauce & ribsgele samt kogte kartofler
Fredag	23	Kogt juleskinke serveres på stuede spinat hertil små stegte kartofler
Lørdag	24	<i>Klassisk andesteg m/æbler &amp; svesker serveres m/rødkål, hvide &amp; brunede kartofler &amp; brun sauce - Ris a la mande m/lun kirsebærsauce</i>
Søndag	25	<i>Hjemmerørt tunmousse m/brød - Kyllingegryde m/bacon, grønkålsblade, fennikel &amp; marksvampe serveres m/safranris</i>
Mandag	26	<i>Julebuffet - Se opslag samt tilmelding i restuarant (husk tilmelding i god tid)</i>
Tirsdag	27	Millionbøf m/smag af lidt jul hertil kartoffelmos & enebærristede rødbeder
Onsdag	28	Mørksejfilet m/dildstuvning i butterdej serveres m/citronsauce & løse ris
Torsdag	29	Vegetarisk proteinrig blomkålsskarry m/kartofler, kikærter & brune linser
Fredag	30	Krebinetter m/ovnbagte rodfrugter serveres m/ærtepesto & hjemmebagt brød
Lørdag	31	<b>Nytårsmenu - se opslag samt tilmelding i restaurant (husk tilmelding i god tid)</b>

Ret til ændringer forbeholdes. NB Månedsgregning på anden side NB vend

Take away kan afhentes fra kl. 17.30

