

Menu oktober

Søndag	1	<i>Gravad laks på brød m/rævesauce - Forloren vildsvin serveres m/portvinssky samt årstidens grønt & dagens kartoffel</i>
Mandag	2	Køkkenchefens nyfortolkning af den klassiske svenske pølseret i nye klæder
Tirsdag	3	Ratatouille serveres på kartoffel-jordskokpuré m/hjemmebagt valnøddebrød
Onsdag	4	Lynstegte ris serveres m/kylling, friske grøntsager & spicy kokos-karrysauce
Torsdag	5	Karbonader serveres m/persillesauce, ærter & kartofler samt syltede rødbeder
Fredag	6	Shawarma m/krydret lammekød, grøn salat, agurk, tomat & hjemmelavet kebabdressing serveres i hjemmebagt durumbrød
Lørdag	7	<i>Skalddyrssuppe serveres m/rejehips - Butterdejs skaller m/stuvning af rejer, asparges & fiskeboller serveres m/topping af fennikel-cruditée</i>
Søndag	8	<i>Klassisk frokostplatte m/koldt & lunt samt kage til kaffen serveres fra kl. 14-17</i>
Mandag	9	Squashfrikadeller serveres m/vegetarisk brun sauce & persillekartofler
Tirsdag	10	Hamburgerryg m/aspargessauce, dampede grøntsager & kogte kartofler
Onsdag	11	Stegt laks serveres på flødegratineret pasta m/kantareller & frisk babyspinat
Torsdag	12	Forloren hare m/bacon serveres m/tyttebær, asier, brun sauce & kartofler
Fredag	13	Italiensk weekend: Pizza m/serranoskinke, sorte oliven & bøffelmozzarella
Lørdag	14	<i>Vitello tonnato - Nakkekoteletter i fad m/himmelsk sauce serveres m/pestostegte gnocchi m/soltørret tomat & toppede m/revet parmesan</i>
Søndag	15	<i>Porchetta (italiensk rullesteg) serveres m/skysauce, kartofler & trøffelbagt fennikel - Tiramisu serveres i glas</i>
Mandag	16	Stegte hjerner i cremet flødesauce m/bacon, persille & ribsgele hertil kartofler
Tirsdag	17	Små grøntsags souffléer serveres m/risssolees kartofler & cremet paprikasauce
Onsdag	18	Dansk bœf m/løg serveres m/brun sauce, agurkesalat, rødbeder & kartofler
Torsdag	19	Pankopaneret torskefilet serveres m/sauce tatare & håndskåret kartoffelbåde
Fredag	20	Friterede svinekød m/friske grøntsager serveres m/sursød mangosauce & ris
Lørdag	21	<i>Gammeldags fyldig oksekødssuppe kogt på oksebov m/ben serveres med hjemmebagt flutes & kuvertsmør - Vaniljemousse toppet m/kirsebærsauce</i>
Søndag	22	<i>Frokostplatte fra kl 14-17: Marinerede sild m/karrysalat - Røget laks med peberrodssauce - Hjemmelavet skinkesalat - Lun fiskefilet - Mørbradbœf med champignon a la creme - 2 slags ost - Kage til kaffen</i>
Mandag	23	Stegt flæsk m/persillesauce & kogte kartofler serveres m/syltede rødbeder
Tirsdag	24	Vildfrikadeller m/flødesauce, ristede kartofler m/spinat hertil solbærsyltetøj
Onsdag	25	Fiskekrebinetter m/kryddersmør & rødbedesalat serveres m/kogte kartofler
Torsdag	26	Tortellini, babyspinat & svampe i cremet hvidløgssauce hertil hjemmebagt brød
Fredag	27	Stegt kyllingebryst m/skind serveres m/brun sauce, agurkesalat & kartofler
Lørdag	28	<i>Lammeculotte m/smørdampet kål, stegt bacon, krydderurte kartofler hertil tomatiseret peberrodssauce - Fløderand m/karamelsauce</i>
Søndag	29	<i>Bœf stroganoff serveres m/kartoffelmos - Sveskegrød m/fløde & makroner</i>
Mandag	30	Vegetarisk brændende kærlighed m/hvidløgs-citronristede svampe & squash
Tirsdag	31	Flæskestegssandwich er en klassiker serveres m/syltede rødlog, æbler & grøn salat & smurt m/hjemmelavet abrikosdressing

