



Menu Januar



Mandag	1	Flæskesteg m/sprød svær serveres i rustik bolle smurt m/abrikosmayo hertil rødkål, drueagurker & pommes frites m/aioli - Brandepandekage til kaffen
Tirsdag	2	Porretærte serveres m/bagekartoffel, purløgscreme & hjemmebagt foccacia
Onsdag	3	Forloren hare er dansk mad når det er bedst & serveres m/klassisk tilbehør
Torsdag	4	Køkkenchefens gode biksemad serveres m/sauce choron & syltede rødløg
Fredag	5	Mørbradgryde i paprikasauce m/bacon & cocktailpølser serveres m/jasminris
Lørdag	6	<i>Trænger du til et skud vitaminer så inviterer Birgitte til en god grønkålssuppe samt sprængt kylling m/flødepeberrod, kartofler & dampede harticots verts</i>
Søndag	7	<i>Kalvegrydesteg m/rødvinsauce serveres m/grøntsager & persillekartofler - Kirsebærtrifli m/rester af julens småkager & vaniljecreme</i>
Mandag	8	Dansk hakkebøf serveres m/bløde løg & brun sauce hertil kogte kartofler
Tirsdag	9	Stegt laks på bund af kartoffelpuré, sauteret spinat, sojaglace & syltede porre
Onsdag	10	Vegetar eller ej Blomkålstærte m/u bacon & skinke hertil hjemmebagt flutes
Torsdag	11	Brunkål m/kogt flæsk serveres m/syltede rødbeder, 2 slage sennep & rugbrød
Fredag	12	Indbagte rejer m/sursød ananassauce, kinesiske stegte jasminris m/stegte æg
Lørdag	13	<i>Legeret aspargessuppe serveres m/hjemmebagt flutes & kuvertsmør - Perlehønebryst m/jordskoksauce serveres m/honningristet rosenkål & pasta</i>
Søndag	14	<i>Hyggetallerken: Omelet m/tigerrejer & guacamole, Gravad laks m/rævesauce, Hønsesalat på ananas, Hot wings, Friturestegt camembert & Chokolademousse</i>
Mandag	15	Wienerkarbonade m/dreng serveres m/brun sauce, ærter & brasede kartofler
Tirsdag	16	Stegt flæsk m/persillesauce serveres m/kogte kartofler samt syltede rødbeder
Onsdag	17	Vegetarisk brændende kærlighed serveres m/stegte løg & ristede plantefars
Torsdag	18	Skindstegt kulmule på bund af kartoffelæggekage toppet m/æble-porrecreme
Fredag	19	Stegte nudler m/svinekød, ristede sesamfrø & grøntsager i terayaki sauce
Lørdag	20	<i>Hvidløg & honningstegt skaftekotelet anrettet på kartoffelmos m/ærter hertil serveres balsamico glace - Ferskner m/råcreme</i>
Søndag	21	<i>Fylding smagfuldt gammeldags oksekødssuppe m/kartofler & grønt serveres m/hjemmebagt groft brød - Citronfromage m/flødeskum & mynte</i>
Mandag	22	Mørbradbøffer serveres m/bløde løg, brun sauce, surt & sødt samt kartofler
Tirsdag	23	Italiensk pasta klassiker: Carbonara m/bacon & løg samt et drys parmesanost
Onsdag	24	Stegt laks & champignon sauce m/bladspinat serveres m/stegte små kartofler
Torsdag	25	Kartoffel porresuppe serveres m/hjemmebagt brød & fyldig grønkålssalat
Fredag	26	Fredagsbar & hygge: Små anretninger m/nachos, kylling & cheddar. Til aften menu: Bøfsandwich på jysk manér m/bløde løg, brun sauce, agurkesalat & ristede løg
Lørdag	27	<i>Gule ærter serveres m/flæsk & medister samt syltede rødbeder & sennep - Pandekage m/hindbærcreme & pistacisdrys</i>
Søndag	28	<i>Frokostplatte: Dagens sild - Fiskefilet m/remoulade & citron - Kogt skinke m/italiensk salat - Rullepølse m/sky - Flæskesteg m/rødkål - Ost & kage</i>
Mandag	29	Hjemmelavet tyrkisk lahmacun (mini pizza/fladbrød) m/krydret oksekød serveres m/spicy yoghurt dressing samt tyrkisk bulgursalat
Tirsdag	30	Frikadeller serveres m/stuvet hvidkål & dampede kartofler m/persilledrys
Onsdag	31	Brændende kærlighed m/stegte løg, bacon & flæsketern samt ovnbagte rødbeder

Take away kan afhentes fra kl. 17.30

Ret til ændringer forbeholdes. NB Månedssregning på anden side - NB Vend