



MENU APRIL



Mandag	1	<i>Pulled duck burger m/tilbehør af coleslaw & barbecuesauce hertil serveres pomes frites m/trøffelmayo - Påske gulerodskage m/små chokoladeæg</i>
Tirsdag	2	Vegetarisk bolognese serveres på spaghetti al dente m/fintrevet parmesan
Onsdag	3	Bagt torsk på ærtepurè m/sojasmørsauce, sprøstegt spegeskinke & kartofler
Torsdag	4	Asiatisk stegt kylling serveres m/orangesauce & thai ris m/ristede sesamfrø
Fredag	5	Hakkebøf af kronvildt serveres m/cognacsauce m/druer & kantareller samt spidskålssalat m/æbler & selleri hertil ristede kartofler
Lørdag	6	<i>Ribbensteg m/sprød svær serveres m/brun sauce & rødkål hertil kartofler - Blåbærtrifli m/vaniljecreme & makroner</i>
Søndag	7	<i>Frokost hyggetallerken: Hjemmelavet porresild - Gravad laks m/rævesauce - Æg & rejer m/hjemmerørt citronmayo - Hønsesalat m/bacon - Roastbeef m/remoulade, ristede løg & spejlæg - Rørt brie m/saltede mandler & chilihonning samt kage.</i>
Mandag	8	Fransk ratatouille serveres m/romesco sauce & smørstegt hvidløgsbrød
Tirsdag	9	Helstegt rødspætte serveres m/kogte kartofler, persillesauce & citronbåde
Onsdag	10	Berliner currywurst mit superleckerer currysauce und knusrig pomes frites
Torsdag	11	Forloren hare serveres m/vildtsauce & persillekartofler hertil tyttebær
Fredag	12	Gammeldags æggekage m/stegt flæsk serveres m/hjemmebagt rugbrød
Lørdag	13	<i>Ungarnsk gullasch serveres m/kartoffelmos - Panna cotta m/bærsauce</i>
Søndag	14	<i>Kalvecuvette m/tunsauce & haricots verts serveres m/italienske kartofler - Tiramisu i glas</i>
Mandag	15	Biksemad af kød, kartofler & løg serveres m/spejlæg samt syltede rødbeder
Tirsdag	16	Vegetarisk porretærte serveres m/mormorsalat, bagekartoffel & purløgscreme
Onsdag	17	Boller i karry m/ris serveres m/lidt æbletern på toppen hertil mangochutney
Torsdag	18	Enebærkylling serveres m/ovnbagte kartofler samt et godt hjemmebagt brød
Fredag	19	Pandestegt hakkebøf m/løg anrettet på blød baconmos hertil paprikasauce
Lørdag	20	<i>Stegt butterfly laks toppet m/mangosalat hertil kokosris & hollandaisesauce - Hjemmelavet rørt brombær is m/vafler</i>
Søndag	21	<i>Hyggetallerken: Marinerede sild m/karrysalat - Fiskefilet m/remoulade & citron - Ålerøget skinke m/røræg - Små frikadeller m/kartoffelsalat - Flæskesteg m/rødkål - 2 slags ost - Frugtsalat i vaniljecreme m/chokoladestykker</i>
Mandag	22	Shepherds pie m/lammekød & grøntsager serveres m/kartoffelpuré
Tirsdag	23	Paprikagryde m/svinemørbrad, bacon & cocktailpølser serveres m/løse ris
Onsdag	24	Stegt torsk i estragon-rasp serveres m/tatarsauce & krydderstegte kartofler
Torsdag	25	Tomatsuppe serveres m/timianstegte kartoffelspyd samt ristet brød m/gedeost
Fredag	26	Club sandwich m/kylling, bacon & karrydressing hertil pomes frites & chilimayo
Lørdag	27	<i>Rejecocktail - Quiche lorraine serveres m/bagekartoffel & krydderurtecreme</i>
Søndag	28	<i>Oksekød i sursød sauce m/kogte grøntsager serveres m/persillekartofler - Dagens kage</i>
Mandag	29	Perlehønebryst serveres m/hvidløgsauce m/bacon & rosenkål hertil kartofler
Tirsdag	30	Fyldig cremet blomkålssuppe m/stegte tigerrejer & spæd grønt serveres m/rejchips & hjemmebagt bagutte

Ret til ændringer forbeholdes. NB. Månedssregning på den anden side. NB. VEND
Take away kan afhentes fra kl. 17.30