



Menuplan Juni



Lørdag	1	<i>Perlehønebryst serveres m/estragonsauce, stegte champignon & nye kartofler Koldskål serveres m/danske sommerbær</i>
Søndag	2	<i>Grillpølse serveres m/kartoffelmos, brun løgsauce, ærter & syltede rødbeder Vaniljeis m/chokoladesauce & vafler</i>
Mandag	3	Kalvekrebnet serveres m/stuvet sommerkål, sprøde gulerødder & kartofler
Tirsdag	4	Grøntsagsragout m/grønne linser serveres m/spaghetti & reven parmesan
Onsdag	5	Tarteletter m/fyld af plukket and & svampe i cremet sherrysauce serveres m/asparges-kartofler & tyttebærsylt - Ferskner m/råcreme
Torsdag	6	Karryfisk anrettet på svitset hvidkål & røde æbler hertil serveres safranris & tranebærsauce
Fredag	7	Skinketærte m/grønne asparges serveres m/bagekartoffel & purløgscreme
Lørdag	8	<i>Oksekød i østerssauce m/champignon & forårsløg hertil kogte jasminris Mangomousse m/flødeskum</i>
Søndag	9	<i>Kyllingfrikassè m/asparges, gulerødder & ærter serveres m/nye kartofler Jordbær m/fløde det smager af sommer</i>
Mandag	10	Champignon lasagne m/spinat & løg hertil grøn salat samt hjemmebagt brød
Tirsdag	11	Stegt flæsk m/sommerlig blomkål i persillesauce serveres m/nye kartofler
Onsdag	12	Crispy nakkekoteletter serveres m/asiatisk peanutssauce hertil stegte ris de lux
Torsdag	13	Brændende kærlighed serveres på klassisk vis m/syltede rødbeder
Fredag	14	Benløse fugle serveres m/skysauce & agurkesalat hertil nye kartofler
Lørdag	15	<i>Parmaskinke m/melon - Pariserbøf serveres på ristet brød m/klassisk tilbehør</i>
Søndag	16	<i>Aftentallerken: Klassisk kold laks pyntet m/et væld af rejer, æg, kaviar & asparges hertil sauce verte samt hjemmebagt brød - Æblekage m/flødeskum</i>
Mandag	17	Grydestegt kylling serveres m/brun sauce, agurkesalat & nye kartofler
Tirsdag	18	Fiskefrikadeller serveres m/stuvet spidskål samt små stegte kartofler
Onsdag	19	Blomkålstærte m/spinat, porrer & mandler hertil bagt kartoffel m/pisket smør
Torsdag	20	One pot mexicansk pastaret m/oksekød serveres m/guacamole & tortillachips
Fredag	21	Lammekrebnet bagt i ovn m/pommes duchesse hertil serveres mynte pesto
Lørdag	22	<i>Kogt skinke m/opbagt smørsauce, grønt & kartofler - Frisk frugt m/råcreme</i>
Søndag	23	<i>Kalveculotte m/pebersauce & kartoffelbåde - Pandekager m/jordbærsyltetøj</i>
Mandag	24	Sprøde friske tacos serveres m/indbagte rejer, mangosalat & tatarsauce
Tirsdag	25	"Den grønne version af carbonara " det smager som om det ikke er vegetar
Onsdag	26	Forloren hare m/bacon serveres m/vildtsauce & nye kartofler hertil waldorfsalat
Torsdag	27	Helstegt rødspætte serveres m/persillesauce & nye kartofler
Fredag	28	Currywurst i superlækker karrysauce på bedste tyske manér m/pommes frites
Lørdag	29	<i>Braiseret oksespidsbryst på knoldselleripurè toppet m/confiteret svampe & rødvinssauce Hjemmelavet koldskål m/vaniljeis hertil kammerjunker</i>
Søndag	30	<i>Honningstegt skaftekotelet serveres m/balsamico glace, mangosauce samt ris Desseret m/bastogne, rabarberkompot & vaniljeskyr</i>

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

Take away kan afhentes fra kl. 17.30