

Menuplan september

Søndag	1	Mørbradgryde m. bacon og cocktailpølser, serveres m. løse ris/stikkelsbærtrifli
Mandag	2	Panko panerede nakkekoteletter serveres m. choronsauce og krydderurtekartofler
Tirsdag	3	Pommes duchesse m. blomkål på bund af stegt grønt, hertil champignon a la creme
Onsdag	4	Vildt frikadeller serveres med stuvet rustikke persillerødder hertil kogte kartofler
Torsdag	5	Stegt torsk anrettet i cremet jorskoksuppe m. urter i julienne hertil hvedebrød
Fredag	6	Perlehønebryst m. cremet spinat, bacon og svampe serveres med stegte kartofler
Lørdag	7	Fyldte italienske karbonader serveres m. cremet tomatsauce, pasta og parmesan Limoncello tiramisu
Søndag	8	Frokost platte fra kl. 14-17. (Husk tilmelding i restaurant)
Mandag	9	Afrikansk gryderet, vegetarisk gryderet serveres m. tabouleh og hakket peanuts
Tirsdag	10	Italiensk æggepande m. pancetta og parmesan serveres m. grøn salat og flutes
Onsdag	11	Laksefrikadeller serveres m. rørt remoulade, grov råkost samt kartoffelbåde
Torsdag	12	Stegt svinekød i sød chilimarinade serveres m. stegte grøntsager og stegte nudler
Fredag	13	Skipperlabskovs serveres m. syltede rødbeder, rugbrød og et gavmildt drys purløg Hummersuppe m. timianristede brødcroustons / Kalvecuvette m. ristede bønner, stegte kartofler serveres m. basilikumcreme
Lørdag	14	Chili con carne m/ris hertil creme fraiche & hjemmebagt brød *Chokolademousse m. lidt appelsinsmag.
Søndag	15	
Mandag	16	Forloren hare bacon, serveres m. brun sauce hertil kartofler smat surt og sødt
Tirsdag	17	Enebærkylling serveres m. ovenbagte kartofler og toppes m. stegt bacon og persille
Onsdag	18	Stegt kalvelever m. bløde løg, flødesauce og agurkesalat, hertil kogte kartofler
Torsdag	19	Vegetarisk indisk korma m. blomkål, bønner og søde kartofler hertil serveres ris
Fredag	20	Jægerbøf m. svampe, bacon og haricots verts, serveres m. gorgonzolasauce m. valnødder
Lørdag	21	Bagt laks m. cremet bøgehattesuppe toppet med rødbede-æblesalat, hertil kartofler * Hjemmelavet kold jordbærgrød m. fløde
Søndag	22	Frokostplatte fra kl. 14-17. (husk tilmelding i restauranten)
Mandag	23	Stegt flæsk serveres m. persillesauce og kogte kartofler, hertil syltede rødbeder
Tirsdag	24	Porretærte serveres m. friskbagt brød samt mixet grøn salat m. mormordressing
Onsdag	25	Berliner carrywurts serveres m. krydret karrysauce og pommes frites
Torsdag	26	Thai wok m. tigerrejer og grøntsager serveres m. grøn kokossauce samt jasminris
Fredag	27	Hakkebøf m. bløde løg, brun sauce, hjemmelavet agurkesalat og kogte kartofler
Lørdag	28	Laksetatar anrettet på mixet salat serveres m. ristet rugbrød * Kyllingeschnitzel anrettet på flødekogt blasspinat hertil ærter og brasede kartofler
Søndag	29	Fyldig gammeldags hvidkålssuppe m. nakkefilet serveres m. flutes og smør * Blommetrifli m. luftig flødeskum og sprød makronmasse
Mandag	30	Vegetarburger m. blomkålsbøf og syltede rødøg hertil kartoffelbåde og chillimayo

Ret til ændringer forbeholdes. Take-Away fra 17.30
Månedssregninger er ikke opgjort i Mariannes fravær.



