



Månedens menu

Januar



Ugedag	Dato	Dagens servering
Onsdag	1	Flæskestegssandwich m. rødkål og agurkesalat i rustik smurt bolle serveres m. kartoffelbåde og chilimayonnaise / Gulerodskage m. frosting
Torsdag	2	Aftentallerken m. stegt plukket kylling, rucolasalat, kogte æg, syltede grønne tomater samt guacamole hertil serveres bulgur og hvidløgs flutes
Fredag	3	Brændende kærlighed m. kartoffelmos, løg, bacon, rødbeder og frisk persille
Lørdag	4	Ovnbagt laks i champignonsauce m. sauteret babyspinat hertil ristede kartofler Frugtsalat m. råcreme
Søndag	5	Kogt hamburgerryg serveres m. spinat i citronfløde hertil kogte kartofler Ymerfromage m. kirsebærsauce
Mandag	6	Spaghetti m. gorgonzolasauce, broccoliasparges, champignon og valnødder
Tirsdag	7	Gratinerede porretærte m. skinke serveres m. bagekartoffel og sauce verte
Onsdag	8	Græsk bøf serveres m. tzatziki og krydderstegte kartofler samt tomatsalat
Torsdag	9	Tigerrejer i asiatisk sursød sauce med spæde grøntsager samt jasminris
Fredag	10	Frikadeller serveres m. brun sauce, frisk agurkesalat samt kogte kartofler
Lørdag	11	Forloren skildpadde tilsat sherry serveres m. kogt æg samt brød / Pandekage m. konditorcreme og chokoladesauce
Søndag	12	Frokost platte fra kl. 14-17. Tilmelding i restaurant (sidste frisk d. 10/1)
Mandag	13	Kylling stroganoff serveres på kartoffelmos og toppet m. friskhakked persille
Tirsdag	14	Vegetarisk curry m. halloumi og ovnristede blomkål serveres m. kogte ris
Onsdag	15	Peberhakkebøf m. grøn pebersauce, harticots-verts hertil rosmarinkartofler
Torsdag	16	Ovnbagt torsk m. flødekogt fennikel og ærter hertil serveres dildkartofler
Fredag	17	Pasta m. kødboller i cremet tomatsauce serveres m. et drys parmesanost
Lørdag	18	Kalveculotte m. bearnaisesauce, bønner og pommes frites / Skovbær trifli
Søndag	19	Klassisk rejecocktail / Gryderet m. oksekød i rødvin serveres m. kogte ris
Mandag	20	Confiteret knoldselleri serveres m. svampestuvning samt pommes duchesse
Tirsdag	21	Whiskygryde m. svinemørbrad, bacon og cocktailpølser serveres m. jasminris
Onsdag	22	Fiskefrikadeller serveres m. persillesauce, ærter samt kogte kartofler
Torsdag	23	Klassisk brunkål med medisterpølse, sennep, groft rugbrød og rødbeder
Fredag	24	Pariserbøf anrettet på mix salat m. ristet brød hertil klassisk tilbehør
Lørdag	25	Hønsekødsuppe m. kød og melboller / Tarteletter m. kylling og bøgehatte i cremet jordskok velouté
Søndag	26	Frokost platte fra kl. 14-17. Tilmelding i restaurant (sidste frist d. 24/1)
Mandag	27	Kyllingeoverlår serveres m. brun sauce, frisk agurkesalat og kogte kartofler
Tirsdag	28	Bøf Lindstrøm med brun sauce, ærter og ristede kartofler hertil tyttebær
Onsdag	29	Kartoffelfarseret blomkål serveres m. stegt grønt samt cremet choronsauce
Torsdag	30	Luksus stjernesnud m. stegt fisk, røget laks, ristede champignoner, asparges, rejer og muslinger serveres på ristet brød m. rød dressing, citronbåd og dild
Fredag	31	Wienerschnitzel m. dreng serveres til brun sauce, ærter og brasede kartofler

Velkommen!

