

MANDAG

Klassisk gullasch med rustikke stykker af rødløg og brændte gulerødder, chili vi topper med honningglaseret knoldselleri og kruspersille. Til denne vinterret serverer vi knuste kartofler vendt parmesan, grovkornet sennep og toppet med forårsløg på kartoflerne. (SL+LK+SN)

Vegetar: Rødbedebøf Lindstrøm (1.stk. pr. person) vi topper med honningglaseret knoldselleri og kruspersille og serverer knuste kartofler vendt parmesan, grovkornet sennep og toppet med forårsløg på kartoflerne (tilvalg) (SL+LK+SN)

Grønkålssalat/ rød spidskål og radicchio med, grønne linser, stegte gulerødder/ rødbeder i små tern, sukker/saltede mandler, tørrede tranebær og vi topper med hakket persille og hvid sesam. (SE+ N)

Rød bionda/ romaine/ sayoykål sprøde æbler, 1/2 cherrytomater, ristede kikærter, agurk, oliven, grillet peberfrugt, blancheret broccoli og hjemmesyltede rødløg

Tunsalat med kapers, rødløg, hakkede æg og grov sennep, peberfrugt i tern, cornichoner toppet med masser af friske urter (Æ+SN+LK+FS)

Skiver af hamburgerryg toppet med en grov tomat-agurk-peberfrugt- rødløg, chilisalsa og grofthakket kørvel.

Brød: Mørkt malt Ciabattabrød med kerner og toppet med hvedemel (G)

TIRSDAG

Boller i karry (2. stk. pr. pers) med en stærk og cremet kokos/karrysauce tilsat mangochutney og rød peber, Hertil dampet vilde ris vendt i ristet kokos og peanuts. Vi topper retten med hakket kruspersille og æbler (J+G)

Vegetar: Sprød quinoa/ urtebøf (1. stk. pr. person) med en stærk og cremet kokos/karry sauce tilsat mangochutney og rød peber. Hertil dampet vilde ris vendt i ristet kokos og peanuts. Vi topper retten med hakket kruspersille og æbler. (tilvalg) (J+G)

Gulerods fettuccine salat af gulerødder skåret i tynde stænger, springløg, savojkål, soltørrede tomater, grønkål, søde pærer vendt i marinade, dryssede med græskarkerner (SJ)

Gazpachosalat med sugarsnaps, majs, agurk, peberfrugt, cherrytomater, rødløg, chili, grillet squash, sprøde salater, toppes med sød æblevinaigrette toppet med ristet fladbrød. (G)

Smørstegte grove fiskefrikadeller tilsmagt med dild, hertil rustik remoulade banket op med kapers, tern af æbler og urter (1.stk pr. person) (LK+FS+G)

Håndpillet æg med estragon mayo, søde tomater toppet med sprøde rodfrugts chips og fin karse (Æ+LK+G)

Brød: Kartoffel foccacia med havsalt og rosmarin (G)

ONSDAG - VEGETARISK

Hjemmelavede falafler lavet på edammebønner (2. stk. pr. person) serveres med lune wraps, syltet rødløg cremet grøn urtedressing hjemmelavet chilipaste hertil serveres en lun bulgursalat med masser grønt, sumak og nødder.

(G+LK+N+SL)

Der tages forbehold for udgået varer og andre forhold som kan medføre ændringer i menuen. Frokosten forlader køkkenet klokken 10.00 og frokosten skal derfor være spist eller kasseret klokken 13.00. Når frokosten har forladt køkkenet, og er leveret på aftalt adresse, er Madkonceptet ikke længere ansvarlig.

ALLERGENER: LK= LAKTOSE/MÆLK – KREBSDYR=KB – ÆG=Æ – FISK=FS – JORDNØDDER=J – SOJA=SJ – NØDDER=N – SELLERI=SL – SENNEP=SN – SESAMFRØ=SE – SVOVLDIOXID=SV – LUPIN=LP – BLØDDYR=BL – GLUTEN=G

ALLERGI: oplysninger om allergener kan fås ved henvendelse til personalet på 35 42 13 20

Vegetarisk salat Niçoise på blancheret grønne bønner, ½ ristede kartofler vendt i chili rub, oliven, hjerteblade, rød peber, grillet selleri og syltet rødløg, vi toppe med honey mustard dressing og groft plukket kørvel (LK+SN+SL)

Sprød grøn salat med tomat, agurk, rød spidskål majs, revet gulerod og salatløg (passer godt til hovedretten)

Wienersalat med drueagurk, kartofler i tern, purløg, vendt i ravigotte og toppet med masser af karse som vi kender hjemme fra vindueskarmen (LK+SN+G)

Grillet oksefilet med hjemmeristede ristede løg, kold bearnaisecreme og peberrod på toppen samt syltet drueagurk i tykke skiver toppet med kørvel (G+LK)

Brød: Græsk madbrød med soltørret tomat og oliven drysset med havsalt/ krydderurter (G)

TORSDAG

Hakkebøf i en cremet paprika/tomatsauce med sprød bacon og svampe. Serveres med friterede kartoffelbåde og toppet med friskhakket persille (LK)

Vegetar: Bagt gnocchi med grønkål-Serveres med en kraftig tomatsauce og 3 slags ost. (tilvalg)(G+LK)

Orientalisk tynde stænger af gulerødder, sprød broccoli, cherrytomat, tyndt skåret hvidkål, rå marineret blomkål i buketter vendes i chilidressing med ingefær og hvidløg (SJ)

Røde og grønne salater, toppet med søde ananas, melon, blåbær, honningristede solsikkekerner, sort sesam og hyldeblomst vinaigrette (SE+SJ)

Friske torskerogn toppet med rødløg, frisk dild, sprøde radiser og citron serveres med en kold tatarsauce (FS+LK+SN)

Skinkesalat på den sunde måde med tern af grillet rodfrugter – løg og cornichon, purløg on the top (LK+SL)

Dagens søde tand: Hjemmelavet romkugler med masser rom smag og kokos (G+LK+N)

Brød: brød á la rugbrødstyle med masser af det grove og lidt af det lyse. (G)

FREDAG

Langtids stegt kalv serveres med en saute af smør blancheret forårsløg, masser grillet rodfrugter hertil rosmarin ristede kartofler samt en kold urtebearnaisecreme. (SL+ LK)

Vegetar: Tomat speltrissotto med grillet grønt, hvidvin rødpeberfrugt, friske chili, toppet med frisk basilikum og revet granapadano (tilvalg) (LK+G)

Grøn salat af spinat / savoy, balugalinser, grillet rodfrugter i tern, gule peberfrugter, brændte auberginer og masser kørvel. (SL)

Grove salater/ rød spidskål mango, pærer, semidried tomat, saltristede græskarkerner, grønkål, flager af blomkål, groft revet squash, gulerødder i flager og syltede bolsjebeder på toppen.

Butterbeans/ gulerodsdip med hjemmebagt knækbrød, grillet gulerødder, sumak, olivenolie og masser urter samt granatæbler. (G+LK)

Husets kreative pålægsanretning (KAN INDEHOLDE) (LK+KB+Æ+FS+J+SJ+N+SL+SN+SE+SV+LP+BL+G)

Brød: Dagens brød (LK+G+N)

Der tages forbehold for udgået varer og andre forhold som kan medføre ændringer i menuen. Frokosten forlader køkkenet klokken 10.00 og frokosten skal derfor være spist eller kasseret klokken 13.00. Når frokosten har forladt køkkenet, og er leveret på aftalt adresse, er Madkonceptet ikke længere ansvarlig.

ALLERGENER: LK= LAKTOSE/MÆLK – KREBSDYR=KB – ÆG=Æ – FISK=FS – JORDNØDDER=J – SOJA=SJ – NØDDER=N – SELLERI=SL – SENNEP=SN – SESAMFRØ=SE – SVOVLDIOXID=SV – LUPIN=LP – BLØDDYR=BL – GLUTEN=G

ALLERGI: oplysninger om allergener kan fås ved henvendelse til personalet på 35 42 13 20