

Menu uge 45



Glæd dig til månedens burger på fredag

Mandag

Grønålssalat med abrikos, rødkål, æble og mandler (8)

Rugkerner med stegte svampe, timian og hvidløg (1,16)

Purløgss dressing (7,15)

Fennikelspegepølse med oliventapenade (8,16)

Kylling på grøn bund m. karry creme & ristede kokos (3,7,10)

Oksekebabsalat med soltørret tomat, løg og chili (3,6,7,10,15,16)

ALM. Svinekam (1 skive) med rødder, kartofler, stegt broccoli og rustik tomat sauce (9,15,16)

VEGETAR Selleribøf med rødder, kartofler, stegt broccoli og rustik tomat sauce (1,3,9,15,16)

Minus gris Kalkuncuvette med rødder, kartofler, stegt broccoli og rustik tomat sauce (9,15,16)

Tirsdag

Bagte søde kartofler m. rucola, solsikkekerner og hytteost (7)

Quinoatabbouleh m. mynte, tomat, agurk og syltede løg (15)

Sauce verde (7,10)

Stegte sild med grov honning/sennep, kapers og rødløg (1,4,10,15)

Flanke m. syltede løg & Selleripuré (7,9,15)

Surimissalat med ærter og urter (1,2,3,4,6,7,10)

ALM. Kylling m. grillet peber i cremet svampesauce og fusilli pasta (1,7,9,15,16)

VEGETAR No chicken m. grillet peber i cremet svampesauce og Fusilli pasta (1,6,7,9,15,16)

Minus gris Kylling m. grillet peber i cremet svampesauce og fusilli pasta (1,7,9,15,16)

Onsdag

Italiensk broccolisalat med hvidløg, peberfrugt og urter (16)

Radicchio/kål med bagt rødbede, linser og karse

Frisk limes dressing (7)

Jagtpølse med remoulade og ristede løg (1,3,10,15)

Kalkun m. chilimayo og piment (3,10)

Makrelsalat (3,4,10)

ALM. Bó Kho Sá - Vietnamesisk okseragout med citrongræs og ris (4,6,15,16)

VEGETAR Bó Kho Sá - Vietnamesisk tofuragout med citrongræs og ris (6,15,16)

Minus gris Bó Kho Sá - Vietnamesisk okseragout med citrongræs og ris (4,6,15,16)

KAGE Drømmekage fra Brovst (1,3,7)

Torsdag

Julesalat med glaskål, rødløg og pære (15)

Spinatsalat med druer, græskarkerner og perlebyg (1)

Æblecider vinaigrette

Kyllingeunderlår med coleslaw (3,7,10)

Roastbeef med cremet kartoffelsalat (3,7,10,15)

Skinkesalat med ærter og hytteost (3,7,10,15)

ALM. Wok med kalkun, grønt, karry og kokosmælk (1,3,6,15,16)

VEGETAR Wok med kikærter, grønt, karry og kokosmælk (1,3,6,15,16)

Minus gris Wok med kalkun, grønt, karry og kokosmælk (1,3,6,15,16)

Fredag

Mixsalat med tomat, syltet græskar og rødløg (15)

Asiatisk kålsalat med springløg, peanuts og sesam (5,11,15)

Peanut dressing (5,6,7)

Fiskedunser med remon og citron (1,3,4,7,10,15)

Leverpostej med anis-syltede rødbeder (1,6,7,15)

Hønsesalat med skorzonærødder (fattigmands asparges) (3,7,10)

ALM. Burger (1 stk.) m. pulled pork, løg og kål samt BBQ hertil salatmayo & kartoffelbåde (1,3,9,10,11,15)

VEGETAR Falafelburger m. løg og kål samt BBQ hertil salatmayo & kartoffelbåde (1,3,9,10,11,15,16)

Minus gris Burger m. pulled beef, løg og kål samt BBQ hertil salatmayo & kartoffelbåde (1,3,9,10,11,15)

Kejserindens Gryder A/S sætter en ære i at levere mad, der skaber gode oplevelser og livskvalitet.

Vi forbeholder os ret til smagsfulde ændringer. / TLF: 21666630 E-mail: bestilling@kejserindens-gryder.dk

Allergener vil være mærket på menuen med nummer / er man i tvivl kan man altid ringe til os.

Vi kan oplyse yderligere om allergener i produkterne ved henvendelse til os.

1. Gluten*, 2. Krebssdyr/skaldyr, 3. Æg, 4. Fisk, 5. Jordnødder, 6. Soja, 7. Mælk/Laktose, 8. Nødder, 9. Selleri, 10. Sennep, 11. Sesamfrø, 12. Svovldioxid eller sulfitter over 10mg/kg, 13. Lupin, 14. Bløddyr, 15. Løg, 16. Hvidløg
nr. 15+16 er IKKE Allergener - men vi vælger at oplyse om dette

*Kejserindens Gryder har ikke et glutenfrit miljø, Kejserindens Gryder tilbyder produkter hvor vi ikke har tilsat GLUTEN

**Vi tilbyder halal-tilpassede retter, hvor alt kød er halal-godkendt.

Der anvendes ikke svinekød eller svineprodukter. Fisk og skaldyr kan indgå som halal-egnede råvarer.

Saucen og øvrig tilbehør tilberedes uden ingredienser, der ikke er halal-egnede.