

Tirsdag

Hovedret

Gulerodssuppe med kartofler(L)

Hertil brødcroustons(G) & kuvertbrød(G)

Vegetarisk alternativ: Gulerodssuppe med kartofler & brødcroustons(L,G)

Kuvertbrød lunes i 5-8 min. v. 200 grader inden servering

1 stk. brød pr person.

Salatbar

Majs, agurk, radiser, grøn peberfrugt, salatost(L), gulerødder

Tun(F)

Cous cous salat (G)

Mixsalat

Ugens sprøde toppings

Ristede solsikkekerner med chili & mango(H), saltristede edamamebønner, croustons med urter & hvidløg (G,H)

Ugens dressinger

Grøn peberdressing (L) 10 %

Hvidløgsdressing med sennep & urter (L,Æ,D) 18 %

Estragonvinaigrette

Pålægsanretning

Klassisk pålæg: Dagens pålæg med passende tilbehør (S,G,L)

Moderne pålæg: Fransk salami(G,S) "le Bridé" serveret med cornichoner & grov dijonnaise(D,Æ)

Brød

Gulerodsrugbrød med malt & rugkerner (G,E)

gastro 13

Thai

Onsdag

Hovedret

Sej(F) med kokos, rød karry & grønt(H)

Serveret med ris

Vegetarisk alternativ: Tofu med kokos, rød karry & grøntsager(H)

Salatbar

Edamamebønner, gulerødder, bønnespirer, peanuts

Agurk toppet med rød chili & sesam

Nudelsalat med chilisaucé

Quinoasalat med kikærter

Kylling stegt & marineret(H)

Salat & kinakål

Sødt

Klassisk drømmekage(L,G)

Pålægsanretning

Klassisk pålæg: Modnet skinke(S) med melonbåde & ærteskud

Moderne pålæg: Pastrami med hjemmesylt & peberfugtscreme(L) lavet på friskost

Brød

Softkernerugbrød (G,E)

gastro 13

Torsdag

Hovedret

Lasagnette med oksekød (G,H,L)

Vegetarisk alternativ: Lasagnette med grøntsager, linser & ærteprotein (G,H,L)

Blandede salater

Romaineblade med grana padano, persille, semi dried tomat(H), agurkbåde & saltede mandler(N)

Melonsalat med bulgur(G), basilikum, mozzarella(L) & toppet med friske asparges

Forkælelshaps

Profiteroles(G,L)

Pålægsanretning

Klassisk pålæg: Wienersalat(S,G,L,Æ,D) med kartofler, radiser & purløg

Moderne pålæg: Mini æggeomelet med gryere & spinat(Æ,L)

Brød

Chiarugbrød med havrekerner & rugsigtemel (G,E)

gastro 13

Snart weekend

Fredag

Hovedret

Quesadillas med salsa(G,H)

Hertil nachos

Vegetarisk alternativ: Quesadillas med salsa & kikærter (G,H)

Salatbar

Salatost(L), oliven, rødløg, avocado, haricot verts & broccoli buketter

“Tomatsalat” med springløg & persille

Cous cous salat(G)

Babyspinat & rucula

Pålægsanretning

Klassisk pålæg: Kalkunpålæg med mild karrymayo(D,Æ) & rød peberfrugt

Moderne pålæg: Æggesalat med friske æbler, blomkål, springløg

Brød

Fuldkornsrugbrød med rugmel & ølandshvedemel (G,E)

gastro 13