

# Mandag

## Det lune

Skinke steg med svampe frikassé & persille kartofler (1,6,15)

## Vegetar ret:

Vegetar butter chicken med ris (1,9,6)

## Pålægget

Broccoli kylling med urtemayonnaise, sumak bagte løg & spire  
(2,11)

Spegepølse med hjemmerørt grov remoulade, agurkesalat og  
ristet løg (1,2,11,15)

Hjemmelavet æggesalat med æbler og estragon (2,11)

## Salaten

Cremet kålsalat med persille, gulerod, selleri & rosiner (2,10,11)

Bulgur med bagt zucchini, syltede rødløg, semi dry tomater,  
rucola & revet hård ost (1,6)

## Dressing

Pesto dressing (2,6,11)

## Allergener:

1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10.  
Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Gris

# Tirsdag

## Det lune

Wrap (1 stk.) med kyllingekebab, revet gulerod, porre & hvidløgssauce (1,2,6,11)

## Vegetar ret:

Ovn stegte spidskål og svampe med gulerods sauce (1,6,8)

## Pålægget

Skinke med sennepsmayonnaise, radiser og persille (2,11,15)

Røget filet med hjemmesyltede løg & pickles (11,15)

Halv æg med rejer, krydderurtemayonnaise og cherry tomater (2,5,11)

## Salaten

Mini romaine salat med agurk, vinterløg, spidskål & basilikum

Ærtesalat med mango, rødløg, rød mangold, edamame bønner og koriander (7)

## Dressing

Honning- chili dressing

## Allergener:

1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Gris

# Onsdag

## Jule frokost

### Varmt:

Flæskesteg med hjemmesyltet rødkål og sky sauce (1,6,15)

### Vegetar ret:

Vegetarisk And med brune kartofler (1,6,11,9,10)

### Til brødet:

Kryddersild med kapers, løgringe og urtesalat (3,11)

Andesalat med grønkål, syltede bær, violetsidskål og  
peberrodscreme (2,6,11)

Varmrøget laks med urtedressing (2,3,6,11)

### Salater:

A la waldorfsalat med revet knoldselleri, fintsnittet bladselleri,  
æble, persille og druer (10)

Grønkålssalat med appelsin, granatæblekerner og ristede  
græskarkerner

**Som noget ekstra kan I tilkøbe en klassisk ris a la mande til  
dessert for kun 35 DKK pr. person.**

**Vi ser frem til at bringe julestemningen til jer!**

### Allergener:

1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10.  
Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Gris

# Torsdag

## Det lune

Butter chicken med dampet ris (1,6)

## Vegetar ret:

Dilddeller med stegte gulerødder og urtemayonnaise (1,2,7,11)

## Til Brødet

Stegt okse med bearnaise dip, cornichoner og urtesalat (2,11)

Fuglekvider med grov sennep, rødløg, persille og ærter

(2,6,11,15)

Dampede rødfisk med urtecreme toppet med radisesalat (2,3,11)

## Salaten

Grønsalat med feldsalat, hjertesalat, sukkerærter, bagte cherry tomater og salatost (6)

Kartoffelsalat med blomkål, edamame bønner, syltede løg og spædesalater (7)

## Dressing

Tahin vinaigrette (8)

## Allergener:

1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Gris

# Fredag

## **Det lune**

Hele stegte kylling med sky sauce, hvide kartofler & syltede agurker (1,6)

## **Vegetar ret:**

Pad thai med tofu (1,6,7)

## **Til Brød**

Kødpølse af gris med remoulade, ristede løg og spire (1,2,11,15)

Kalkunbryst med svampecreme, stegt champignonsalat med grønne bønner og krydderurter (2,11)

Hjemmelavede tunsalat med ærter, majs og purløg (2,3,11)

## **Salaten**

Haricotverts salat med rødløg, rucola & oliven

Beluga linse salat med peberfrugt, persille og spinat

## **Dressing**

Sur/sød olie dressing

## **Allergener:**

1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Gris