

DEN KOLDE MENU HOS SPISERIET8000 - UGE 19

MANDAG

KOLDE ANRETNINGER

- Kalkunpålæg serveret med grøn mayonnaise og syltede radiser
- Skinkesalat vendt med karrycreme, purløg og kapers (SV,L)
- Paté serveret med cornichoner og perleløg
- Salami serveret med remoulade og ristede løg (SV)

GRØNT OG SALAT

- Sprøde salater vendt med hvidløgscitron olie – serveret med rodfrugtchips på toppen
- Blomkålssalat med gulerødder (V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og økologisk rugbrød bagt med økologisk mel (G,V)

TIRSDAG

KOLDE ANRETNINGER

- Oksepastrami serveret med rødbedehumus og syltede gulerødder
- Grøn æggesalat med ærter og tilsmagt med frisk basilikum (L,V)
- Hamburgerryg serveret med mayonnaise og frisk tomat

GRØNT OG SALAT

- Salat af korn, grillede artiskokker, marineret hvidløg, agurk og oliven (G,V)
- Blandet salater med broccoli, rød peber og gule squash (V)

OSTE

- Vores gode ost fra JAMAost serveret med knæk og bræk kiks (L,V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og økologisk rugbrød bagt med økologisk mel (G,V)

ONSDAG

KOLDE ANRETNINGER

- Rullepølse serveret med sky, rå løg og danske agurker (SV)
- Kartoffelmad af nye kartofler serveret med tomat, mayonnaise, ristede løg og friskklippet purløg (V)
- Dampet hvid fisk med krydderurtecreme (L)
- Jagtpølse af kalkun serveret med russisk salat (L)

GRØNT OG SALAT

- Kålsalat med rucola, fennikel, linser og syltede æbler (V)
- Grønne salater med appelsinmarineret gulerødder, ærter og løg (V)

DET SØDE ELEMENT

- Kokos toppe fra MIBbagværk (V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og økologisk rugbrød bagt med økologisk mel (G,V)

TORS DAG

Kr. Himmelfartsdag – lukket

FREDAG

KOLDE ANRETNINGER

- Charcuteri anretning med 3 slags pålæg serveret med tapanade, syltede og friskt grønt
- Hvidløgsflødeost rørt med friske krydderurter

GRØNT OG SALAT

- Bønnesalat med blomkål og krydderurter (V)
- Baby salater med vandmelon, salatost og ristede solsikkekerner (V)

MIBBAGVÆRK

- Koldhævede surdejshvedebrød og økologisk rugbrød bagt med økologisk mel (G,V)

G = gluten / L = laktose / SV = svinekød / V = vegetar

WWW.MARTINIB.DK



G = gluten / L = laktose / SV = svinekød