

M E N U H O S S P I S E R I E T 8 0 0 0

D E N S T O R E F R O K O S T - U G E 2 2

MANDAG

2. pinsedag – lukket

TIRSDAG

Kolde anretninger

- Oksespegepølse serveret med remoulade, ristet løg og høvlet peberrod
- Kyllingepålæg serveret med tomat/chili chutney lavet af danske tomater

Det varme

- Stegt paneret fiskefilet serveret med sauce velouté tilsat asparges, spinat og rejer (G,L)

Grønt og salat

Nudelsalat med soltørrede tomater, danske krydderurter, friske danske tomater, rucola, salatost og knas
Raw food salad af kinaradise, gulerod, savojkål, bambusskud og sur/sød chili china sauce (V)

Oste

- Røget gouda fra JAMAost serveret med sprøde kiks (G,L,V)

MIBbagværk

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød bagt på økologiske mel (G,V)

ONSDAG

Kolde anretninger

- Kogt røget skinke serveret med den klassiske æggestand og friskhakket purløg (SV,L)
- Makrelsalat vendt med vores hjemmelavet mayonnaise serveret med urtemarinerede løgringe (danske økologiske) på toppen

Det varme

- Danske tarteletter fra Humlum (2 stk.) serveret med høns i asparges og drysset med kærlighed (G,L)

Grønt og salat

- Grønne sprøde salater vendt med mormordressing (L,V)
- Råkost af danske økologiske gulerødder, dansk spidskål, friske ananas og økologiske rosiner (V)

Det søde element

- Tunesiske kaffebrød fra MIBbagværk (G,L,V)

MIBbagværk

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød bagt på økologiske mel (G,V)

TORS DAG

Kolde anretninger

- Leverpostej (SV) serveret med hjemmesyltede danske rødbeder
- Kalkunbryst serveret med bønnedip rørt med flødeost og piment – krydderurtesalat

Det varme

- Kylling i fad med hvidvinssauce tilsat danske økologiske gulerødder, fynske grønne asparges
- Og salvie – serveret med råstegte nye danske kartofler

Grønt og salat

- Blandet salater med danske ærter, majs og peberfrugt (V)
- Salat med perlebyg, økologiske squash og danske æbler (G,V)

Oste

- Havarti med ramsløg fra JAMAost serveret med vindruer (L,V)

MIBbagværk

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød bagt på økologiske mel (G,V)

FREDAG

Kolde anretninger

- Charcuteri anretning bestående af 3 slags pålæg -
- Serveret med surt, dips og syltede rødløg

Det varme

- Sydamerikansk chili gryde med spæde sommer grøntsager serveret med ris pilaf

Grønt og salat

- Salat af hvedekerner vendt med pesto, frisk spinat og fynske grønne asparges serveret med hakket æg og avocadocreame på toppen (G,V)
- Marineret tomatsalat med danske økologiske agurker og peberfrugt (V)

MIBbagværk

Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød bagt på økologiske mel (G,V)

G: gluten

L: laktose

SV: svinekød

V: vegetar