

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 1
ONS 1	ITALIENSK KØDSAUCÉ M PASTA/KARTOFLER OG REVET PARMESAN		LAKSEMAD PÅ FRANSKBRØD	
TOR 2	TIKKI MARSALA MED KYLLING, LØSE RIS OG ÆBLER		FYLDT PANDEKAGE	
FRE 3	STEGT KALVELEVER M. BLØDE LØG, LØGSAUCE, GRØNT, RØDBEDER		QUINOA FRIKADELLER M. SALAT	
LØR 4	SVINEKÆBER, ØLBRAISET SKYSOVS, KART.-PASTINAKMOS, OVNBAKT GRØN		SHERRYFROMAGE FLØDESKUM, CHOKOLADE	
SØN 5	DAMPET LAKS HOLLANDAISE, GRØNT OG KARTOFLER		ÆBLEKAGE FLØDESKUM, GELE	
MAN 6	HAMBURGERRYG M. ASPARGESSOV, GRØNT OG KARTOFLER		GRØD M. FRUGTKOMPOT	
TIR 7	PAPRIKAGRYDE BAGT KARTOFFELMOS M. PORRE, BØNNER		TUNMOUSSE M. BRØD	
ONS 8	STEGT MEDISTER M. STUVET HVIDKÅL OG KARTOFLER		TARTELETTER M. HØNSEKØDSSTUVNING OG GRØNT	
TOR 9	BOLLER I KARRY M. GRØNTSAGER OG RIS		RISENGRØD SMØR, KANELSUKKER	
FRE 10	DK SPISER SAMMEN MENU: 80 KR. INCL. 1 GLAS VIN	ANDESTEG PÅ ÆBLER OG SVESKER M. SKYSAUCE, RØDKÅL OG	RIS á LA MANDE KIRSEBÆRSAUCE	
LØR 11	FLÆSKESTEG SKYSAUCE, RØDKÅL, GLASERET CAROTTER, SURT		PÆRE BELLE HELENE	
SØN 12	BANKEKØD KARTOFFELMOS, GRØNT, TYTTEBÆR		MOKKAFROMAGE M. FLØDESKUM	
MAN 13	HAKKEBØF BEARNAISESOVS, BLØDE LØG, GRØNTBL.		GRØNTSAGSSUPPE M. FLUTE	
TIR 14	STEGT FISKEFILET M. PERSILLESOV, GRØNT OG KARTOFLER		ÆGGEKAGE M. BACON OG RUGBRØD	
ONS 15	NAKKESTEG MARINERET M. SYLTEDE GRÆSKAR, SKYSOVS, KAF		REJEANRETNING M. BLOMKÅL, DRESSING, FLUTE	

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side	2
TOR 16	DAMPET FISK M. SENNEPSSOVS, KARTOFLER OG GRØNT		LUN BRØDBUDDING M. ÆBLE OG KOLDPISKET CREME		
FRE 17	VINTERSUPPE M. OKSEKØD, FLUTE		BELUGABOLOGNESE M. BULGUR, VEGETARISK		
LØR 18	BØF STROGANOFF M. BAGT KARTOFFELMOS, SURT OG GRØNT		PANDEKAGER M. IS OG SYLTETØJ		
SØN 19	KOTELET I FAD M. URT FLØDESOVS OG RIS/KARTOFLER OG GRØNT		CITRONFROMAGE FLØDESKUM		
MAN 20	KYLLING MASALA M. STEGTE KARTOFLER OG GRØNT		GRØD M. FRUGTKOMPOT		
TIR 21	FISKEFRIKADELLER MED KARTOFLER, REMOULADESAUCE, RÅKOST		HENKOGTE FERSKNER MAKRONFLØDE		
ONS 22	MILLIONBØF KARTOFFELMOS, RØDBEDE, GRØNT		MINESTRONESUPPE		
TOR 23	SKIPPERLABSKOVS RØDBEDER, SMØR, PERSILLE, RUGBRØD		VEGETARLASAGNE		
FRE 24	HJERTER I FLØDESOVS KARTOFFELMOS, GULEROD		VANILLEBUDDING M. FRUGTKOMPOT		
LØR 25	KOGT SKINKE M TIMIAN APPELSINSOVS OG BIRKESBAGTE RODFRUGTER		TRIFLI M. ÅRSTIDENS FRUGT		
SØN 26	VILDTRAGOUT GRØNT, TYTTEBÆR OG KARTOFLER		HINDBÆRFROMAGE FLØDESKUM		
MAN 27	BRUNKÅL KØD, SENNEP, RUGBRØD		GRÆSKARSUPPE CREME FRAICH, FLUTE		
TIR 28	KREBINET STUVEDE ÆRTER OG GULERØDDER		VEGETARFRIKADELLE M. RUGBRØD		
ONS 29	GRYDESTEGT KYLLING M SKYSOVS, KARTOFLER, AGURKESALAT OG GRØNT		ÆGGEKAGE M. BACON OG RUGBRØD		
TOR 30	KOGT TORSK M. SENNEPSAUCÉ, GRØNT OG KARTOFLER		TARTELET (1. STK) M. SKINKE, ÆRTER OG GULEROD, PERSILLEDØRS		

Ret til ændringer forbeholdes

God appetit ønskes fra køkkenet, økonoma Lotte Justesen