

DEN STORE FROKOST UGE 18



MAN

TIRS

ONS

HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød fra MIBbagværk (1,10)
-

KOLDE ANRETNINGER

- Kalkunpålæg serveret med gulerodscreme og brøndkarse
- Leverpostej serveret med hjemmesyltede rødbeder (gris,1)
- Ørredsalat med radiser, agurk og purløg (2,11)

DET VARME

- Ugen starter med de gode frikadeller af dansk gris(2 stk) serveret med stuvning af forårets spidskål (1,2)

GRØNT & SALAT

- Raw salad af blomkål spidskål og squash
 - Pastasalat med porre, tomat, rødløg, solsikkekerner tilsmagt med tomatpesto (1)
-

KOLDE ANRETNINGER

- Pastrami serveret med sennepspickles og høvlet peberrod
- Krabbe/reje salat tilsat mango - vendt med chipotle mayonnaise (3,4,12)

DET VARME

- Rød panang karry med kylling, danske rødder, løg, porrer, bambusskud, glaskål, soya og kokosmælk hertil basmati ris (5)

GRØNT & SALAT

- Salat med butterbeans, melon og friske danske agurker
- Asiatisk kålsalat

OSTE

- Vores gode ost fra JAMAost serveret med sprøde kiks (1,2)
-

KOLDE ANRETNINGER

- Kyllingbryst serveret med humus af Ingrid ærter
- Fiskepaté serveret med sauce tartare (2,3,4,11)

DET VARME

- Den danske udgave af bolognaise med hakket oksekød, løg, gulerødder, piement og tomat tilsmagt med hvidløg, timian og oregano serveret med pasta (1)

GRØNT & SALAT

- Grønne salater med majs, tomat og grøn peber
- Radisesalat med tricolore-linser, salatfeta og forårsløg (2)

DET SØDE ELEMENT

- Blondie brownie fra Mibbagværk (1,2,3,7)

DEN STORE FROKOST UGE 18



HVER DAG

- Koldhævede surdejshvedebrød og rugbrød fra MIBbagværk (1,10)
-

KOLDE ANRETNINGER

- Røget svinemørbrad serveret med sommersalat tilsat Fynsk rygeost (gris,2)
- Kartoffel serveret med grøn mayonnaise og rødløg (3,4)

DET VARME

- Juicy stegte kylling overlår hertil dejlig kold kartoffelsalat med sprøde blomkål og grønne ærter vendt med urtecreme (2,3,4)

GRØNT & SALAT

- Bulgursalat med løg, blegselleri og friske krydderurter (1)
- Blandede salater med ærter, gul peber og gulerod

OSTE

- Vores gode ost fra JAMAost serveret med sød kompot (2)
-

OP TIL WEEKENDEN - GRÆSK TEMA

KOLDE ANRETNINGER

- Meze anretning med taramasalata (torskerognsdip) - oliven - mozzarellakugler vendt med olie og krydderier

DET VARME

- Turen går i dag til Grækenland, hvor vi serverer smagfuld farsbrød af okse med soltørret tomat, hertil stegte kartofler og kokken Morten's lækre tzatziki med gulerødder (2)

GRØNT & SALAT

- Græsk aubergine salat med tomater, forårsløg og persille
- Vandmelonsalat med rucola, feta, agurk og acovado (2)

DER SERVRES IKKE RUGBRØD TIL DAGENS MENU