

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side
ONS 1	GRILL OG SALAT, DAGENS KØD MED TILBEHØR		TARTELETTER (1 STK) M. HØNSEKØDSSTUVNING	1
TOR 2	FISK I KOKOSMÆLK M. RIS OG GRØNT		ÆGGEKAGE M. BACON OG RUGBRØD	
FRE 3	SOMMERKAM M. KARTOFLER, SKYSOVS OG RYSTERIBS		LAKSETÆRTE	
LØR 4	STEGT KYLLING M. SKYSAUCE, AGURKESALAT, GRØNT OG KARTOFLE		PANDEKAGER M. IS OG SYLTETØJ	
SØN 5	KALVESTEG SKYSAUCE, GLASEREDE PERLELØG, ÆRTER, SURT		CITRONFROMAGE FLØDESKUM	
MAN 6	DAMPET FISK M. DILDSOVS, GRØNT OG KARTOFLER		KOLDSKÅL MED KAMMERJUNKERE	
TIR 7	SVENSK PØLSERET M. GRØNT, PURLØG OG RUGBRØD		ASPARGESSUPPE FLUTE	
ONS 8	GRILL OG SALAT, DAGENS KØD MED TILBEHØR		LAKSEMAD PÅ FRANSKBRØD	
TOR 9	RIBBENSTEG SKYSAUCE, RØDKÅL, SURT		FLÆSKESTEGSSANDWICH (BOLLE, FLÆSKESTEG OG RØDKÅL)	
FRE 10	KYLLING I BASILIKUM M. RIS OG GRØNT		LAKSEMOUSSE CHILISAUCE, FLUTE	
LØR 11	HAMBURGERRYG M. ASPARGESSOVS, GRØNT OG KARTOFLER		FRUGTSALAT RÅCREME, CHOKOLADEDRYG	
SØN 12	ENEBÆRGRYDE M. GRØNTBLANDING OG KARTOFLER		IS VAFLE, CHOKOLADESOVS	
MAN 13	GRÆSKEFRIKADELLER M. TZATZIKI, STEGTE KARTOFLER OG GRØNT		MASKERET BLOMKÅL M. REJER, DRESSING OG FLUTE	
TIR 14	FISKEFRIKADELLER M. SYRLIG DILDDRESSING, SALAT OG KARTOFLER		V: GULERODSTÆRTE M. BASILIKUM OG FETA	
ONS 15	GRILL OG SALAT, DAGENS KØD MED TILBEHØR		FYLDTE PANDEKAGER M. OKSEKØD	

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side 2
TOR 16	STEGT KALVELEVER M. BLØDE LØG, LØGSAUCE, GRØNT, RØDBEDER		BLOMKÅLSSUPPE BRØD	
FRE 17	STEGT KYLLING CARRYSOVS, LØSE RIS, ÆRTER		KOLDSKÅL MED KAMMERJUNKERE	
LØR 18	DAMPET LAKS HOLLANDAISE, ROMANESCOKÅL		JORDBÆRFROMAGE FLØDESKUM, CHOKOLADE	
SØN 19	OKSESTEG M. SKYSAUCE, SOLBÆRSYLTETØJ, GRØNT OG KART.		FRUGTTÆRTE MED CREME FRAICHE	
MAN 20	KOGT TORSK M. SENNEPSAUCE, GRØNT OG KARTOFLER		AVOKADO M. REJER DILDDRESSING OG FLUTE	
TIR 21	HAKKEBØF M. SKYSAUCE, BLØDE LØG, GRØNT OG KARTOFLER		MINESTRONESUPPE	
ONS 22	GRILL OG SALAT, DAGENS KØD MED TILBEHØR		REJEANRETNING M. BLOMKÅL, DRESSING, FLUTE	
TOR 23	KOGT KALVEKØD HVIDVINSSAUCE M. DILD, BØNNER		FRUGTGRØD M. FLØDE	
FRE 24	OKSESTEG, ØLBRAISERT SKYSOVS, PERLELØG, BAGT TOMAT M .TIMIAN		GRØNTGRATIN M. SMØR	
LØR 25	RIBBENSTEG SKYSAUCE, RABARBERKOMPOT, BØNNER		RIS á LA MANDE KIRSEBÆRSAUCE	
SØN 26	LAMMEBOV M. KARTOFLER, SOVS, GRØNT OG KIRSEBÆRMOS		PÆRE BELLE HELENE	
MAN 27	SKINKE (KOLD) M. KOLD KARTOFFELSALAT OG RØDKÅLSRÅKOST		LAKSEMAD PÅ FRANSKBRØD	
TIR 28	HVIDKÅLSROULET MUSKATSAUCE, ÆRTER & KARTOFLER		MUSLINGESUPPE M. BLÅMUSLINGER OG HVIDVIN	
ONS 29	KALKUNGRYDE BROCCOLIBLANDING, STEGTE KARTOFLER		TARTELETTER (1 STK) M. HØNSEKØDSSTUVNING	
TOR 30	CARRY-SVINEKØDSGRYDE ÆRTER, RIS		KOLD FISKEANRETNING M. FLUTE	
FRE 31	KYLLINGESTEG SKYSAUCE, AGURKESALAT, DELIKATESSEGRØNT		PORRETÆRTE	

Ret til ændringer forbeholdes

God appetit ønskes fra køkkenet, økonoma Lotte Justesen