

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side
LØR 1	VILDTRAGOUT GRØNT, TYTTEBÆR OG KARTOFLER		PÆRE BELLE HELENE	1
SØN 2	ANDESTEG PÅ ÆBLER OG SVESKER M. SKYSAUCE, RØDKÅL OG		KIRSEBÆRFROMAGE M. FLØDESKUM	
MAN 3	GULE ÆRTER KØD, SENNEP, RØDBEDER		ÆBLEFLÆSK RUGBRØD	
TIR 4	KYLLING I CARRYSOVS M. LØSE RIS OG GRØNT		ASPARGESSUPPE KØDBOLLER	
ONS 5	JULEFROKOST		TARTELETTER (1 STK) M. HØNSEKØDSSTUVNING	
TOR 6	DAMPET FISK KRYDDERURTESAUCE, BØNNER		TÆRTE M. KYLLING OG CHAMPIGNON	
FRE 7	LASAGNE GRØN SALAT		SELLERISUPPE M. RUGBRØDSCROUTONER	
LØR 8	LAKS I APPELSINCREME M. KARTOFLER OG GRØNT		PANDEKAGER M. IS OG SYLTETØJ	
SØN 9	RULLESTEG SKYSAUCE, RØDKÅL, HARICOT VERT		SHERRYFROMAGE FLØDESKUM, CHOKOLADE	
MAN 10	GRÆSKEFRIKADELLER M. STEGTE KARTOFLER OG GRØNT		REJEMAD PÅ FRANSKBRØD MED MAYONAISE OG CITRON	
TIR 11	OKSESTEG, ØLBRAISERT SKYSOVS, PERLELØG, BAGT TOMAT M. TIMIAN		RISENGRØD SMØR, KANELSUKKER	
ONS 12	SVENSK PØLSERET M. GRØNT, PURLØG OG RUGBRØD		TUNMOUSSE M. BRØD	
TOR 13	WIENERSCHNITZEL M. KARTOFLER, GRØNT, SMØRISOVS OG REVET PEBE		ØLLEBRØD M. FLØDESKUM	
FRE 14	KOGT KALVEKØD PEBERRODSSOVS, ROSENKÅL		KLAR SUPPE URTER OG BOLLER	
LØR 15	UNGARSK GULLASH M. KARTOFFELMOS, SURT OG GRØNT		YMERFROMAGE M. KIRSEBÆRSOVS	

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side
SØN 16	STEGT KYLLING M. SKYSAUCE, AGURKESALAT, GRØNT OG KARTOFLE		TRIFLI M. ÅRSTIDENS FRUGT	2
MAN 17	BRUNKÅL KØD, SENNEP, RUGBRØD		PORRETÆRTE	
TIR 18	BIKSEMAD M. BEARNAISESOVS, RUGBRØD OG RØDBEDE		KYLLINGESALAT BLANDET MED MIDDELHAVSGRØNT, RISTET BRØD	
ONS 19	KALKUNFRIKADELLER M. RELISH, KRYDRET TOMATSOVS, GRØNT OG KART		KARTOFFELSUPPE M. BACON OG PORRE	
TOR 20	STEGT FISKEFILET PERSILLESOV, TRICOLORE GULERØDDER		FYLDTE PANDEKAGER M. OKSEKØD	
FRE 21	KARBONADE STUVET STUVET ÆRTER-GULERØDDER		RISENGRØD SMØR, KANELSUKKER	
LØR 22	KALVEGRYDE M. CHAMP KARTOFLER, GRØNT OG SURT		ANANASFROMAGE FLØDESKUM	
SØN 23	OKSESTEG M. SKYSAUCE, SOLBÆRSYLTETØJ, GRØNT OG KART.		LAGKAGE M. MAKRONER, CREME, JORDBÆR	
MAN 24	ANDE- OG FLÆSKESTEG SKYSOVS, RØDKÅL, BRUNE KART, SVESKE, ÆBLE		RIS á LA MANDE KIRSEBÆRSAUCE	
TIR 25	DAMPET LAKS HOLLANDAISE, ROMANESCOKÅL		GLÖGGIS M. MANDLER OG KIRSEBÆRSAUCE	
ONS 26	NAKKEFILET M. ANANAS/RØDPEBER CHUTNEY, KART. OG GRØNT		PANDEKAGER M. IS OG SYLTETØJ	
TOR 27	HAKKEBØF BEARNAISESOVS, BLØDE LØG, GRØNTBL.		KOLD FISKEANRETNING M. FLUTE	
FRE 28	KOGT KALVEKØD PEBERRODSSOV, ROSENKÅL		LAKSEMAD PÅ FRANSKBRØD	
LØR 29	HAMBURGERRYG GRØNLANGKÅL, BRUNE KARTOFLER		MOKKAFROMAGE M. FLØDESKUM	
SØN 30	DAMPET TORSK SENNEPSAUCE, HAKKET RØDBEDE, ÆG		TRIFLI M. ÅRSTIDENS FRUGT	
MAN 31	OKSEMØRBRAD M. PEBERSAUCE, GRØNT OG KARTOFLER		TRIKOLORE ISDESSERT M. FRUGTSUPPE	

Ret til ændringer forbeholdes

God appetit ønskes fra køkkenet, økonoma Lotte Justesen