

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side	1
FRE 1	<b>BIKSEMAD M.</b> BEARNAISESOVS, RUGBRØD OG RØDBEDE		<b>GRØNTGRATIN M.</b> SMØR		
LØR 2	<b>FLÆSKESTEG</b> SKYSAUCE, RØDKÅL, GLASERET CAROTTER, SURT		<b>SHERRYFROMAGE</b> FLØDESKUM, CHOKOLADE		
SØN 3	<b>VILDTRAGOUT M.</b> BAGT KARTOFFELMOS, TYTTEBÆR OG GRØNT		<b>TRIFLI M.</b> ÅRSTIDENS FRUGT		
MAN 4	<b>DAMPET FISK</b> ESDRAGONSOVS, SAUTEMIX		<b>RISENGRØD</b> SMØR, KANELSUKKER		
TIR 5	<b>KREBINET</b> STUVEDE ÆRTER OG GULERØDDER		<b>LAKSEMAD PÅ</b> FRANSKBRØD		
ONS 6	<b>BENLØSE FUGLE</b> VILDTSAUCE, TYTTEBÆR, GRILLSAUTEGRØNT		<b>PANDEKAGE MED</b> RICOTTA/SPINAT FYLD		
TOR 7	<b>SKINKE M.</b> ASPARGESSAUCE, GRØNT OG KARTOFLER		<b>HØNSESALAT</b> PÅ ANANAS, FLUTE		
FRE 8	<b>SPRÆNGT KALVEBRYST</b> PEBERRODSSOVS, GRØNT OG KARTOFLER		<b>ASPARGESSUPPE</b> FLUTE		
LØR 9	<b>ST. LAKS</b> HOLLANDAISE, GRØNT, KARTOFLER		<b>HENKOGT PÆRE</b> CHOKOLADESKUM		
SØN 10	<b>ØKSESTEG M.</b> SKYSAUCE, SOLBÆRSYLTETØJ, GRØNT OG KART.		<b>ÆBLEKAGE</b> FLØDESKUM, GELE		
MAN 11	<b>SKINKESCHNITZEL M.</b> BRASEDE KARTOFLER, GRØNT OG PAPRIKASOVS		<b>KOLD FISKEANRETNING</b> M. FLUTE		
TIR 12	<b>KALKUNFRIKADELLER</b> PAPRIKASAUCE, GRØNTBLANDING		<b>KARTOFFELSUPPE M.</b> BACON OG PORRE		
ONS 13	<b>LEVERSTROGANOFF M.</b> KARTOFLER OG GRØNT		<b>LAKSETÆRTE</b> SALAT		
TOR 14	<b>SYLTE</b> STUVEDE KARTOFLER, RØDBEDE		<b>TARTELETTER (1 STK)</b> M. HØNSEKØDSSTUVNING		
FRE 15	<b>STEGT FISK M.</b> URTESAUCE, GRØNT OG KARTOFLER		<b>GRØNTSAGSSUPPE</b> M. BRØD		

Dag	Menu 1	Menu 2	Biret	Side
LØR 16	<b>KALVEGRYDE M. CHAMP</b> KARTOFLER, GRØNT OG SURT		<b>CAPPUCCINOMOUSSE M.</b> FLØDESKUM	2
SØN 17	<b>GLASERT HAMBURGERRYG</b> FLØDESTUVET SPINAT, SENNEP		<b>IS</b> VAFLER, CHOKOLADESOVS	
MAN 18	<b>GRYDERET M. SVINEKØD</b> RIS, RISTET WOK		<b>SELLERISUPPE M.</b> RUGBRØDSCROUTONER	
TIR 19	<b>STEGT SILD M.</b> PERSILLESØVS, GRØNT OG KARTOFLER		<b>FYLDTE PANDEKAGER</b> M. OKSEKØD	
ONS 20	<b>PANERET FLÆSK M.</b> KARTOFLER, PERSILLESØVS OG GRØNT		<b>REJEMAD PÅ</b> FRANSKBRØD MED MAYONAISE OG CITRON	
TOR 21	<b>STEGT MEDISTER M.</b> STUVET HVIDKÅL OG KARTOFLER		<b>THAISUPPE</b> M. REJER, FLADBRØD	
FRE 22	<b>SKIPPERLABSKOVS</b> RØDBEDER, SMØR, PERSILLE, RUGBRØD		<b>TUNMOUSSE</b> M. BRØD	
LØR 23	<b>STEGT KYLLING M.</b> SKYSØVS, KÅLRABI FRITTER OG GRØNT		<b>CITRONFROMAGE</b> FLØDESKUM	
SØN 24	<b>KALVEFRIKASSE</b> KARTOFLER, PERSILLE		<b>FLØDERAND</b> JORDBÆRSAUCE	
MAN 25	<b>KARRYKÅL</b> RUGBRØD		<b>GRØNTGRATIN M.</b> SMØR	
TIR 26	<b>KALKUNBRYST M.</b> KRYDRET TOMATSOVS, KARTOFLER OG GRØNT		<b>FORÅRSRULLE M. SOYA</b>	
ONS 27	<b>STEGT KALVELEVER M.</b> BLØDE LØG, LØGSAUCE, GRØNT, RØDBEDER		<b>KARTOFFELSUPPE M.</b> BACON OG PORRE	
TOR 28	<b>FORLOREN HARE M.</b> VILDTSAUCE, GELE, GRØNT OG KARTOFLER		<b>TÆRTE M. KYLLING OG</b> CHAMPIGNON	

Ret til ændringer forbeholdes

God appetit ønskes fra køkkenet, økonoma Lotte Justesen