

## FROKOST1 MENU UGE 37 2019

### MANDAG

Varm ret	Ragu Bolognese(S*) med pancetta(S*), vino, og urt serveret med rosmarin-penne(G*)
Salat	Let salat og dagens dressing(L*)
Rig salat	Broccolisalat med syrlige løg, tør tomat, sprød kina, sød dijon samt byg(G*) og rug(G*)
Pålæg	Æg med urter og vores mayonnaise Salame Napolitana(S*) med crudité Kyllingesalat med rød peber, karry, bacon og oste,creme(L*)

### TIRSDAG

Varm ret	Kamfilet arosto serveret med krydrede kartofler samt hvidkåls-/hvidløgs-creme
Salat	Let salat og dagens dressing(L*)
Rig salat	Spidse røde og hvide med butternut og peberfrugt
Pålæg	Pebersalami(S*) med remoulade og ristede løg Torskerogn med citron og dild Dagens oste(L*) fra torvet

### ONSDAG

Varm ret	Krydrede kyllingelår og bulgur-tabouleh(G*) med gulerod, bladselleri, porre, og kål samt agurkecreme(L*)
Salat	Let salat og dagens dressing(L*)
Rig salat	Blomkålssalat med radiser, ærter, feta(L*) og persilleolie
Pålæg	Italiensk kogt skinke(S*) med semitøred tomat, agurk og gulerodscreme(L*) Ærtemole(L*) med sprødstegt pancetta(S*) Tunsalat med rødløg, kapers, dild og mayo
Andet	Kage/sødt(L*)(G*)

### TORS DAG

Varm ret	Sauteret okse med karry, gulerod, kål, grønne bønner og frisk tomat
Salat	Let salat og dagens dressing(L*)
Rig salat	Sorte bønner med bagt gulerod, kinakål, parmesan(L*) og persille
Pålæg	Hjemmelavet leverpostej(G*,L*) med rødbeder Sprængt kalv med sky, løg og karse Dagens oste(L*) fra torvet

### FREDAG

Varm ret	Byg selv – kyllingeburger - brioche bun(G*,L*), skåret krydret bryst, det simple grønne og estragon-mayo
Salat	Let salat og dagens dressing(L*)
Rig salat	Rød slaw med yoghurt(L*)
Pålæg	Rosa stegt kalv med remoulade og ristede løg Sønderjysk spegepølse(S*) med rå løg og urter Grovt skinkesalat(S*) (uden mayo), med grønt og urt

Alergener: G\* = gluten L\* = laktose S\* = svin N\* = nødder