

Menu for december



Frokostservering

49	Dato	Menu
Mandag	1	Legeret grønkålssuppe med ristede rodfrugter & creme fraiche Kyllingemedister med stuede kartofler, sennep og syltet rødbede
Tirsdag 	2	Kartoffelfrikadeller med stuvet spinat, kartofler og bønner Diplomatbudding med flødeskum
Onsdag	3	Snitte med fiske – rejesalat Stegt kalvelever med løgsauce, kartoffel-sellerimos og stegte gulerødder
Torsdag	4	Stegt laks med hollandaisesauce, kartofler og marinerede bønner Skovbærgrød med fløde
Fredag	5	Fransk løgssuppe med ostebrød Frikadeller med stuvet gulerødder – selleri og syltede asier
Lørdag	6	Skipperlabsskovs med porredrys, syltede rødbeder, smørklat og rugbrød Ymerfromage med havtornscoulis
Søndag	7	Snitte med pate med tyttebærskum & persille Spansk kylling med mandler & abrikos, paprikakartofler & sauce

Vi glæder os til at byde jer velkommen.

Ret til ændringer forbeholdes.

Menu for december



Frokostservering

50	Dato	Menu
Mandag	8	Sellerisuppe med rodfrugtchips Gryderet med gris, peberfrugt og bønnespirer, løse ris og blomkål
Tirsdag	9	Stegt fiskefilet med persillesauce, stegte kartofler og stegt pastinak og gulerod Risengrød med kanelsukker og smør
Onsdag	10	Hønsekødssuppe med urter & hønsekød Kalkunschnitzel med champignonsauce, kartofler og bønner
Torsdag	11	Tarteletter med svampestuvning og linser Abrikostiramisu
Fredag	12	Italienske kødboller med tomatsauce, pasta og stegt rosenkål med kerner Chokoladebudding med flødeskum
Lørdag	13	Crossaint med rejesalat Langtidsstegt kalv med kalvesky, stegte kartofler og marineret bønnesalat
Søndag	14	Forloren hare med vildtsauce, kartofler, stegt selleristave med persille og ribsgelé Ymerfromage med havtornscoulis

Vi glæder os til at byde jer velkommen.

Ret til ændringer forbeholdes.

Menu for december



Frokostservering

51	Dato	Menu
Mandag	15	Jordskokkesuppe med rodfrugtchips Hakkebøf med løgsauce med kartofler, ærter og asier
Tirsdag	16	Flæskesteg med brun sauce, kartofler og rødkål Æble-hybengrød med fløde
Onsdag 	17	Grøntsagsfrikadeller med sennepssauce, kartofler og broccoli Risengrød med kanel og æblekompot
Torsdag	18	Snitte med ørredmousse med dildcreme Lyssejskrebnet med senneps – kaperssauce, kartofler og trio gulerødder
Fredag	19	Hønsekødsuppe med urter, kød- og melboller Tarteletter med høns i svampestuvning
Lørdag	20	Paprikagryde med kartoffel-sellerimos og dampede bønner Hytteostdessert med saftsauce
Søndag	21	Rullesteg med skysauce, kartofler og rødkål Syltede figner med råcreme

Vi glæder os til at byde jer velkommen.

Ret til ændringer forbeholdes.

Menu for december



Frokostservering

52	Dato	Menu
Mandag 	22	Champignonnøddepaté med stuvet grønlankål og kartofler Æbletrifli med ingefærcreme og flødeskum
Tirsdag	23	Brunkål med medister, røget sprængt ribbensteg, kartofler og sennep og rødbeder Risengrød med kanelsukker og smør
Onsdag	24	And & flæskesteg med brun sauce, brune og hvide kartofler, rødkål og ½ æble med gelé Ris a la mande med kirsebærsauce
Torsdag	25	Boller i karry med løse ris, ærter og chutney Lune belgiske vafler med bærkompot & flødeskum
Fredag	26	Mørbradgryde med kartoffelmos, asier og broccoli Rød alliancegrød med fløde
Lørdag	27	Sylte med stuede kartofler, sennep og syltet rødbeder Is med chokoladesauce & vaffelrør
Søndag	28	Kylling i appelsin med mandeldrys, kartofler, coleslawsalat og æble-fennikelkompot Lun frugttærte med flødeskum

Vi glæder os til at byde jer velkommen.

Ret til ændringer forbeholdes.

Menu for december



01	Dato	Menu
Mandag	29	Kokossuppe med linser, porre og brød Farsskinke med stuvet hvidkål, kartofler, haricot verts og asier
Tirsdag 	30	Svampe bourguignon med kartoffel-sellerimos og syltede rødbede Fløderand med appelsinsauce
Onsdag	31	Nytårstorsk med sennepssauce, ristet bacon, hk. æg, kapers, rødbeder og kartofler Nougatmousse med flødeskum & chokolade

Vi glæder os til at byde jer velkommen.

Ret til ændringer forbeholdes.