

Mandag

- Cremet enbærgryde med øko-gulerod og perleløg. Kartoffelmos hertil #
- Persillepesto med mandler og koldpresset rapsolie #
- Rodfrugtsalat med syltede ribs og knas
- Spæde salater med syltede skalotter, edamammebønner, karrycreme og solsikkekerner #
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Tirsdag

- Hakkebøf af Nordjysk Naturkvæg med sherryløg, skysauce, surt og kartofler #
- Kold ærtepure #
- Hjertesalat med syrnet yoghurt dressing, råmarineret hokaido, portobello og kørvel #
- Glaserede Sørís rødbeder og bagte Karensminde æbler, hasselnødder, persille og feta #
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Onsdag

- Mix up af lam og and i asiatisk kokos/karrysauce med grønt, spirer og jasminris #
- Asian style aioli #
- Økologisk rødkålssalat med kokosvinaigrette, lokale pærer, sojамandler og bladselleri #
- Små crispy salater med grillet aubergine og peberfrugt. Chili-tomat dressing og høvlet parmesan #
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Torsdag

- Biksemad a la GV med syltede rødbeder #
- Bearnaisecreme "kold" #
- Romainesalat med osmose agurker, røget dressing, croutôns, radiser og karse
- Power råkost med øko kål, gulerod, mango, kerner, tørrede tranebær og honning-citrusmarinade #
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Fredag

- Homemade burger med sprød krydret kylling, kålslaw med lune krydderier og syltet squash
- Chiliaioli
- Små salater, humus, revet gulerod, sauté af grønt, øko agurk og dressing #
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Glutenfri

OBS: I er altid velkommen til at ringe 77 88 00 00 hvis I er i tvivl om allergener