

Mandag

- Thailandsk nudelsuppe med okseflank, tigerrejer, grønne samsø asparges, lime, chili & ingefær.
- Broccoli creme#
- Bondesalat med aubagine, squash soltørrede tomater, sesam & oliven #
- Rodfrugt salat med spidskål rødbeder, selleri, bagte rødløg & estragon/sennepsvinaigrette#
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Tirsdag

- Dansk svinemørbrad a la Creme med hvide samsø asparges, stegte svampe & bagt mos#
- Piment crème med yoghurt#
- Gulerodssalat med soltørrede sultaner, ristede solsikkekerner & citron-appelsin dressing#
- Kikærtesalat med ramsløg & ramsløg blomst, skvalderkål & bagte nye rødløg#
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Onsdag

- Rosastegt kalvesteg med estragon bagte selleri, rødvinssauce med syltede solbær#
- Kikærte crème med græskar & lime#
- Salat af broccoli, søde ærter, crème fraiche dressing med purløg & sukkerærter#
- Baby spinat med bagt porretop, syltede brombær, ristede valnødder & frisk mozzarella#
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Torsdag

- Grill stegt kyllingebryst hertil kartoffel/pore biksemad med masser af urter & tyttebær kompot#
- Ute's røbede dip med anis#
- Pastasalat med marinerede majs, bage røde peberfrugter, persille & frisk rødløg
- Mormors klassiske forårs salat med sprøde grønne asparges fra samsø, skalotter & flødedressing#
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Fredag

- BURGER DAG: falaffel burger med indisk krydder mayo, sprød iceberg, revet rodfrugt tazikki & frisk agurke chutney
- Humus med timian & spidskommen#
- GV' salatbar med 6 varianter
- 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