

Mandag

- Bariseret dansk kalvebov i sommerlig sauce med estragon. Hertil stegte kartofler knust med aioli & DK ærter#
- Crème af rodfrugtens konge, purløg & karse#
- Nye bladsalater med bagt fennikel, frisk dansk agurk, ærteskud & mynte vinaigrette#
- Krydret kikærtesalat med peberfrugt på flere måder, bagt courgette, mandler & oliven#
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Tirsdag

- Græsk farsbrød med lam & nordjysk okse, feta, frisk timian & provance-kartofler hertil#
- Tzaziki#
- Sprød romainesalat med bagte og marinerede rødløg, soltørrede oliven & croutons
- Nye spidskål med ristede cashew nødder, hyldeblomst vinaigrette & syltede stikkelsbær#
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Onsdag

- Langtidsstegt grissebasse med timianbagte nye gulerødder & spansk kørvel#
- Humus#
- Bladsalat med marinerede samsø-jordbær, nye ærter & liflig vinaigrette#
- Tabouleh med nye danske tomater, lokale agurker, røde peberfrugter & masser af persile#
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Torsdag

- Sommer kartoffelret a la creme med stegte svampe, grønne samsø-arparges & friske krydderurter#
- Pesto af bagte salatløg med koldpresset olie#
- Babyspinat med baldselleri, ristede valnødder, bagte druer & saltcitron vinaigrette#
- Pastasalat med hjemmelavet urte pesto, ristede græskarkerner, østjysk agurk & salatet friskost#
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Fredag

- Burger a la clubsandwich. Stegt kyllinge terrine med bacon, karrymayonnaise, frisk agurk & mango chutney.
- Yoghurtcreme med pesto#
- GV' salatbar med 5 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