

Mandag

- Fuldkornspasta i cremet sauce med grov sennep og svampe, løg og peber, Grillede kyllingelår med røget paprika og hvidløgsmarinade#
- Klassisk aioli#
- Små salater med edamamebønner, små bagte tomater og glaserede rødløg #
- Baby spinat med syltede sommerribs og majs. Knas og krydret yoghurt#
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Tirsdag

- Sommerbøf af nordjysk okse rørt med urter, kapers og løg. Små grillede kartofler #
- Waldorf efter bogen#
- Hjertesalat med vandmelon, feta, balsamicoglace og puffedede græskarkerner #
- Grillede Samsøspidskål med wasabivinaigrette, sojmandler og purløg #
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Onsdag

- Koteletter af dansk landgris i cremet tomat/paprika sauce med bacon, Portobello og løg. Brune ris hertil #
- Humus #
- Små salater med grillede courgetter og aubergine. Parmesandressing og dukkah #
- Farmors yndlings salat – hovedsalat med kartoffel, radis, rygeost og rugbrødscROUTONS
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Torsdag

- Thai-fiskedeller og grillede Samsøblomkål med indisk karrymarinade #
- Asianstyle slaw #
- Fuldkorns nuddelsalat med bambus, springløg, gulerod, peanuts og peanutsauce
- Thaisalat med kinakål, olsgaard æg, thaiaioli, tomat, bønnespirer og spicy agurker #
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Fredag

- Chili con carne på skært oksekød med bønner, chilisovs, friske koriander og nachos #
- Øko cremefraiche rørt med urter #
- Fredagens lækre salatbord med dressing og knas
- 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