

Mandag

- BBQ kylling med krydrede kartofler og coleslaw #
- Basilikum dip #
- Bagte rodfrugter med pesto, rucola og knas #
- Spinatblade med syltede pærer, kikærter, grillet aubergine og røget vinaigrette #
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Tirsdag

- Syrisk dag: Vores køkkenassistent Nesrin laver denne dag en syrisk overraskelse menu til jer
- Der vil være skilte på retterne ☺
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Onsdag

- Sæsonfisk i fad med grøntsager, kokosmælk og limeblade. # Hvedekerner hertil
- Cremefraiche rørt med østens krydderier #
- Powerråkost af forskellige kål, mango, rosiner og soja-jordnødder #
- Cæsarsalat med parmesan og croutøns
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Torsdag

- Klassiske deller og lun sur/sød kartoffelsalat med chili, grønne bønner, Rødløg, persille og tomater #
- Haydari – spansk dip med peberfrugt, persille og feta
- Små salater med grape, grillet fennikel, saltede kerner og honningvinaigrette #
- Iceberg med stegte champignon, bagte løg med citrontimian og små tomater #
- Økologisk surdejsbrød bagt på stenkværnet Samsømel

Fredag

- Kylie Rylle Burger med asiatisk marineret kylling, asian style slaw med agurk, Kinaradis, gule gulerødder og koriander. Stegte små kartofler med sesam
- Wasabimajo #
- Fredags-salatbord med 4 varianter, salatblade, knas 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