



Frokostmenu

Uge 33 - Mandag

Varm ret

Friske fiske deller af sej med persillestuede kartofler & ryste ribs
(G,L)

Plantemad

Vegadeller af kikærter, svampe & krydderier
Serveres med persillestuede kartofler & ryste ribs

Salat & dressing

Camping salat

Nuddelsalat med agurk, bønnespirer, urter, kørvel & ristet sesam (G)

1000'øers dressing (L)

Dip

Klassisk remoulade (L)

Pålæg

Friskbagt postej med rødbeder (S,G)

Dagens jordnære pålægsoplevelse

Brød

Hjemmebagt rugbrød (G)

Friskbagt surdejsbrød (G)

Alt vores brød bages af stenkværnet økologisk Samsø mel

(G) Gluten - (L) Laktose - (N) Nødder - (S) Svinekød
Har i spørgsmål til allergener? - Ring gerne på 28968677
Der tages forbehold for ændringer i menuen



Frokostmenu

Uge 33 - Tirsdag

Varm ret

Asiatisk kylling/kokosgryde med citrongræs, limeblade, thai urter, bambus & grønt.

Serveres med fuldkornsrís

Plantemad

Asiatisk kokosgryde med citrongræs, limeblade, thai urter, bambus & grønt.

Serveres med fuldkornsrís

Salat & dressing

Høvlet spidskål med beluga chimichurri, tørret frugt & ærter

Grillede nye gulerødder med panangdressing og sesam

Citron yoghurt (L)

Dip

Mango chutney

Pålæg

Hamburgerryg af dansk landgris med italiensk salat (S,L)

Dagens jordnære pålægsoplevelse

Brød

Hjemmebagt rugbrød (G)

Friskbagt surdejsbrød (G)

Alt vores brød bages af stenkværnet økologisk Samsø mel

(G) Gluten - (L) Laktose - (N) Nødder - (S) Svinekød
Har i spørgsmål til allergener? - Ring gerne på 28968677
Der tages forbehold for ændringer i menuen



Frokostmenu

Uge 33 - Onsdag

Varm ret

Køkkenchefens korteletter af tender pork i fad med kartofler, svampe, tomat & kokosmælk.
(S)

Plantemad

Cremet kartoffel svamperet i fad med kokos, tomat & frisk timian

Salat & dressing

Salat af høvlet kinakål, de første danske æbler, syltet abrikos og ristede hasselnødder (N)

Hjertesalat med grillede druer, valnød & høvlet spidskål

Æble vinaigrette

Dip

Persille pesto

Pålæg

Kalkun salami & pickles

Dagens jordnære pålægsoplevelse

Brød

Hjemmebagt rugbrød (G)

Friskbagt surdejsbrød (G)

Alt vores brød bages af stenkværnet økologisk Samsø mel

(G) Gluten - (L) Laktose - (N) Nødder - (S) Svinekød
Har i spørgsmål til allergener? - Ring gerne på 28968677
Der tages forbehold for ændringer i menuen



Frokostmenu

Uge 33 - Torsdag

Varm ret

Kylling cassoulet med tomat, masser af bønner, provance krydderi & grov sennep

Serveres med lun bulgur salat (G)

Plantemad

Cassoulet med tomat, masser af bønner, provance krydderi & grov sennep

Serveres med lun bulgur salat (G)

Salat & dressing

Fransk bondesalat

Haricotes verte salat med feta, cherry tomat & persille (L)

Dijonaise dressing

Dip

Aioli

Pålæg

Tunsalat a la madkammeret (L)

Dagens jordnære pålægsoplevelse

Brød

Hjemmebagt rugbrød (G)

Friskbagt surdejsbrød (G)

Alt vores brød bages af stenkvænet økologisk Samsø mel

Sødt

Snickers mousse (N,L)

(G) Gluten - (L) Laktose - (N) Nødder - (S) Svinekød
Har i spørgsmål til allergener? - Ring gerne på 28968677
Der tages forbehold for ændringer i menuen



Frokostmenu

Uge 33- Fredag

Varm ret

Beef brisket burger af modnet okse med cheddar & red onion relish (L)

Serveres i sesambolle (G)

Plantemad

Burger med stegt portobello & red onion relish

Salat & dressing

Grillede tofler med havsalt

Madkammerets salatbar med 3 varianter, salatblade & knas

Ranch dressing (L)

Dip

Cajun majo (Også til burger)

Pålæg

Friske oste fra ostemesteren med passende tilbehør (L)

Brød

Friskbagt surdejsbrød (G)

Alt vores brød bages af stenkværet økologisk Samsø mel

(G) Gluten - (L) Laktose - (N) Nødder - (S) Svinekød
Har i spørgsmål til allergener? - Ring gerne på 28968677
Der tages forbehold for ændringer i menuen

