



Frokostmenu

Uge 36 - Mandag

Varm ret

Jäger gryde a la Madkammeret
Med braiseret oksebase & cocktailpølser
Rødvin, laurbær & grøntsager

Serveres med persillekartofler

Veggie mad

Persillerodsfiletter - vegetarisk udgave af kogte,
knuste & stegte persillerødder

Serveres med Persillestegte kartofler &
hjemmelavet remoulade (L)

Salat & dressing

Crudite salat med lilla gulerødder & bolchebede

Salat af spæde grøntsager, quinoa & perle cous
cous vendt med persille, olivenolie & citron (G)

Citrontimian vinaigrette

Dagens dip

Gulerødsspread med hvidløg & citron

Pålæg

Æggeflan med spinat & løg (L)

Skiver af kogt skinke med syltede rødløg & pesto
(S)

Brød

Hjemmebagt rugbrød (G)
Bagermesteres surdejsbrød (G)

Alt vores brød bages med
stenkværnet økologisk Samsø mel

(G) Gluten - (L) Laktose - (N) Nødder - (S) Svinekød - (P) Peanuts
Har i spørgsmål til allergener? - Ring gerne på 25342430
Der tages forbehold for ændringer i menuen



Frokostmenu

Uge 36 - Tirsdag

Varm ret

Øf a la creme

Dejlig mør Dansk grissebasse i cremet sauce med sensommerens svampe, thise fløde & god fond

Serveres med knuste kartofler (L,S)

Veggie mad

Ærter a la creme

Danske ingridærter i skøn cremet sauce med sensommerens herlige svampe, god thise fløde & grøntsagsfond på grillet løg

Serveres med Knuste kartofler (L)

Salat & dressing

Cæcarsalat med romaine, ærter, syltede skalotter, sprød græd & parmesan (G)

Honning bagte nye rødbeder med balsamico & hvidløg + feta, ruccola & røgede mandler (L)

Cæsar dressing (L)

Dagens dip

Hjemmerørt mayonnaise med hvidløg

Pålæg

Kylling souffle med bbq krydderier & agurkesalat (L)

No chicken salad - kikærter, østershatte & krydderurter (L)

Brød

Hjemmebagt rugbrød (G)

Bagermesterens koldhævede brød (G)

Alt vores brød bages med stenkværnet økologisk Samsø mel

(G) Gluten - (L) Laktose - (N) Nødder - (S) Svinekød - (P) Peanuts

Har i spørgsmål til allergener? - Ring gerne på 25342430

Der tages forbehold for ændringer i menuen



Frokostmenu

Uge 36 - Onsdag

Varm ret

Butterchicken - Indisk ret med kylling marineret i garam masala, gurkemeje & varme krydderier

Kogt i cremet sauce med Thise yoghurt, tomat & løg

Serveres med Koriander & basmati ris (L)

Veggie mad

ButterNOchicken - Indisk ret med tofu & butternut squash marineret i garam masala, gurkemeje & varme krydderier

Kogt i cremet sauce med Thise yoghurt, tomat & løg

Serveres med Koriander & basmati ris (L)

Salat & dressing

“Nicoise” grillede bønner, nye røde kartofler, hønseæg, rødløg & persille

Salat med langtidsbage nye danske jordskokker, syltede friske æbler & timian dukkah (N)

Æblecider/honning vinaigrette

Dagens Dip

Pære/fennikel chutney

Pålæg

Skiver af braiseret oksebase med cornichons & peberrodscreme (L)

Kokkens pålægsfristelse

Brød

Hjemmebagt rugbrød (G)
Bagerens surdejsbrød (G)

Alt vores brød bages med stenkværnet økologisk Samsø mel

(G) Gluten - (L) Laktose - (N) Nødder - (S) Svinekød - (P) Peanuts
Har i spørgsmål til allergener? - Ring gerne på 25342430
Der tages forbehold for ændringer i menuen



Frokostmenu

Uge 36 - Torsdag

Varm ret

Fyldt kamfilet af dansk grissebasse rullet med urter, tørrede blomster & nye æbler

Serveres med stegte små kartofler med rasp, rosmarin & hvidløg (S,G)

Veggie mad

Butterdejssnegl bagt med portobello & trøffel (G,L)

Serveres med stegte små kartofler med rasp, rosmarin, hvidløg (G)

Salat & dressing

Kålsalat med flere slags kål vendt med tranebær, saltcitron, persille & rødløg (L)

Crispy salat med syltede græskar, edamame, mozzarellakugler & saltet græskarkerner (L)

Græskarvinaigrette

Dagens dip

Tomat chutney

Pålæg

Laksesalat med bagt laks, rygeost, purløg, citron & ymer fra Thise (L)

Kalkunchorizo med løgkompot

Brød

Hjemmebagt rugbrød (G)

Koldhævet surdejsbrød (G)

Alt vores brød bages med stenkværnet økologisk Samsø mel

Sødt

Banankage med baileys friskost (G,L)

(G) Gluten - (L) Laktose - (N) Nødder - (S) Svinekød - (P) Peanuts

Har i spørgsmål til allergener? - Ring gerne på 25342430

Der tages forbehold for ændringer i menuen



Frokostmenu

Uge 36 - Fredag

Varm ret

Rul sel Tortillas "tex mex" (1 stk)

Krydret nordjysk okse stegt med kål & løg

Tomatsalsa kogt på bøftomat & chipotle (G)

Veggie mad

Rul sel Tortillas "tex mex" (1 stk)

Krydret plantekød stegt med kål & løg

Tomatsalsa kogt på bøftomat & chipotle (G)

Tilbehør & dressing Dagens Dip

Salat bar med 4 skønne varianter, salatmix & topping

Skøn fredagsdressing (L)

Guacamole creme (L)

Pålæg

Emmenthaler med sukkersyltede blommer (L)

Hamburgerryg med italiensk salat (S,L)

Brød

Hjemmebagt rugbrød (G)

Bagerens surdejsbrød (G)

Alt vores brød bages med stenkværnet økologisk Samsø mel

(G) Gluten - (L) Laktose - (N) Nødder - (S) Svinekød - (P) Peanuts

Har i spørgsmål til allergener? - Ring gerne på 25342430

Der tages forbehold for ændringer i menuen