

# Dagens menu Uge 37

## Dagens varme ret

### Friskstegt fiskedelle

Smørstegt fiskedelle af friskfanget torsk & laks

Severes med saute af kartofler, porre & persillerod

🥚 Æg 🐟 Fisk 🥛 Mælk 🌾 Gluten

## Dagens varme ret – vegetar

### Friskstegt diildelle

Severes med saute af kartofler, porre & persillerod

## Salater

Friskhøvlet spidskål, pære, ristede mandler, citron & purløg

Bagte rødbeder & linsyltede blommer, friske, kørvel & ristet solsikke

🌰 Nødder 🌰 Mandler

## Pålæg

Hjemmelavet friskost med urter og rødløg

Kamsteg med rødkål

🥛 Mælk 🐷 Gris

## Dagens dip

Kold yoghurt dip med persille.  
Tip.! smager vidunderligt til fiskedellen

🥛 Mælk

## Dressing

Vinaigrette

## Brød

Hjemmebagt rugbrød (G) Bagermesteres surdejsbrød (G)

# Dagens menu Uge 37

## Dagens varme ret

### Kalkun & ratatoullie

Grillet kalkunlår med persille topping

Serveres med ratatoullie a la Madkammeret

## Dagens varme ret – vegetar

### Shachuka

Madkammerets ratatoillie toppet med bagt æg & persille

🥚 Æg

## Salater

Romaine salat med bladselleri, syltet æble, estragon & ristet græskarkerner

Grillet broccoli, spinat, hasselnød & syltet tyttebær

🌰 Nødder 🌰 Hasselnødder

## Pålæg

Kalveterine med sennep

Tomat mad med majo & karse

🥚 Æg

## Dagens dip

Dijondip med pisket creme fraiche 38

🥛 Mælk

## Dressing

Mirabelle vinaigrette

## Brød

Hjemmebagt rugbrød (G) Bagermesteres surdejsbrød (G)

# Dagens menu Uge 37

## Dagens varme ret

### Congee

Skøn risgrød kogt med svampefond, efterårets svampe, soja & selleri

Topping af cashew, forårløg & sojasirup

 Selleri  Nødder  Soja

## Dagens varme ret – vegetar


### Congee

Som den varme ret

### Salater

Hel bagt øko-gulerod med nødde/urte chimichurri


Bitre salater, sojagrillet græskar, ristet sesam og syltet kinaradise

 Nødder

### Pålæg

Vitello tonarto - skiver af kalv med tunsauce og kapers

Blomkåls flan med nøddesalsa

 Nødder

### Dagens dip

Jordkokkespread med brunet løg

 Mælk

### Dressing

Honning/peanut creme

 Jordnødder

### Brød

Hjemmebagt rugbrød (G) Bagermesteres surdejsbrød (G)

# Dagens menu Uge 37

## Dagens varme ret

### Fried rice

Stegte basmatiris med broccoli, soja grissebasse, løg, gulerødder, peber & æg.

Steges med soja/sesam sauce & bønnespirer

🥚 Æg 🐷 Gris 🌱 Sesam 🌱 Soja

## Dagens varme ret – vegetar

### Fried rice

Stegte basmatiris med broccoli, soja tofu, løg, gulerødder, peber & æg.

Steges med soja/sesam sauce & bønnespirer

## Salater

Bønnesalat med hvidløg, mammen feta, grøn mizina & hakket rødløg

Hjertesalat med saltsyldet agurk, tomater all night Long og solsikke

🥛 Mælk

## Pålæg

Økologisk hønseæg med majo & lidt krebsehaler

Mortadella

🥚 Æg

## Dagens dip

Ananas chutney

## Dressing

Balsamico vinaigrette

## Brød

Hjemmebagt rugbrød (G) Bagermesteres surdejsbrød (G)

## Sødt

### Gammel daws ævlekage

Kogt på lokale Karensmindeæbler & vanilje - ilag med makron & flødecreme

🥛 Mælk 🌰 Nødder 🌰 Mandler

# Dagens menu Uge 37

## Dagens varme ret

### BURGER FREDAG

Pulled chicken burger I bagerens hjemmelevede sesambolle med syltet agurk, løgchutney & salat

 Sesam  Gluten

## Dagens varme ret – vegetar

### BURGER FREDAG

Pulled jackfruit burger I bagerens hjemmelevede sesambolle med syltet agurk, løgchutney & salat

## Salater

Stegte kartofler

Feldsalat, rosenkål, gulbede og bagt løg  
Toppes med blomsterkarse

## Dagens dip

Bearnaise majo

## Dressing

Creme fraiche dressing

 Mælk