

CAFÉMENU

August

FOLKEHUSET TILST

Ma	3	Græske frikadeller med krydderkartofler, bbq-sauce, marineret salat
Ti	4	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost
On	5	Hønsfrikassé med kartofler og ærtesalat
To	6	Biksemad med bearnaisesauce og rødbeder
Fr	7	Mørbradgryde med kartoffelmos og agurkesalat
Lø/Sø		Lukket
Ma	10	Fiskefilet med persillesauce, kartofler og råkost
Ti	11	Frankfurter med kold kartoffelsalat, grøn salat og hjemmebagt brød
On	12	Karbonade med stuede grønærter, persille og kartofler
To	13	Kyllingebryst med bacon, paprikasauce, kartofler og coleslawsalat
Fr	14	Braiseret sommergryde med kartofler og årstidens grønt
Lø/Sø		Lukket
Ma	17	Brændende kærlighed med rødbeder
Ti	18	Stegt kalvelever med bløde løg, kartofler, sauce og rødbeder
On	19	Stegt kylling med sauce, kartofler og agurkesalat
To	20	Hakkebøf med bløde løg, kartofler, sauce og surt
Fr	21	Marineret nakkesteg med cafe kartofler, kryddersauce og bøttesalat
Lø/Sø		Lukket
Ma	24	Kyllingespyd med teriyaki, bådkartofler, sauce og salat med melon
Ti	25	Farsbrød med sauce, kartofler og bagte rodfrugter
On	26	Fyldt fisk med hollandaisesauce, kartofler og ovnbagte grønsager
To	27	Kødboller i tomatsauce serveret med pasta, revet parmesanost og grøn salat
Fr	28	Mørbrad a la creme med kartofler og spidskålssalat
Lø/Sø		Lukket
Ma	31	Ribbensteg med sauce, kartofler og rødkål

Ret til ændringer forbeholdes