

CAFÉMENU

Oktober

FOLKEHUSET TILST

On	1	Hakkebøf med bløde løg, kartofler, sauce og rødbeder
To	2	Frikadeller med kartofler, skysauce, og agurk salat
Fr	3	Mexico-marineret kam med krydderkartofler, sauce og årstidens grønt
Lø/Sø		Lukket
Ma	6	Fiskefilet med kartofler, persillesauce, remoulade og citron
Ti	7	Baconruller med flødekartofler, spidskålssalat
On	8	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost
To	9	Indbagt laks med hvidvinssauce, kartofler og smørdampet efterårsgrønt
Fr	10	Oksespidbryst med peberrodssauce, kartofler og bagte rodfrugter
Lø/Sø		Lukket
Ma	13	Millionbøf med kartoffelmos og efterårssalat
Ti	14	Kokospaneret kylling med flødekartofler og salat med æbler
On	15	Boller i selleri med kartofler og rødbeder
To	16	Koteletter i fad, med ris og agurk salat
Fr	17	Benløse fugle med kartofler, sauce og marineret grøntsager
Lø/Sø		Lukket
Ma	20	Kalkun Cordon Bleu med bearnaisesauce, kartofler og grøn salat
Ti	21	Svinekæber med kartoffelmos, rodfrugter og agurk salat
On	22	Brunkål med flæsk, medister, rugbrød, rødbeder og sennep
To	23	Høsekødsuppe og tarteletter
Fr	24	Marineret skinkesteg, med flødekartofler, og svitsede grøntsager
Lø/Sø		Lukket
Ma	27	Farseret porre, med porresauce, kartofler og dampet gulerødder
Ti	28	Karbonader med kartofler, sauce og dampet broccoli og blomkål
On	29	Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder
To	30	Ribbensteg med sauce, kartofler og rødkål
Fr	31	Irsk stuvning med rugbrød og rødbeder

Ret til ændringer forbeholdes

Caféen - Folkehuset Tilst

Mosealléen 1-3, 8381 Tilst

Telefon: 21 99 69 57