

CAFÉMENU

FOLKEHUSET TRIGE

August

Ma	3	Græske frikadeller med krydderkartofler, tzatziki og salat
Ti	4	Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost
On	5	Hønsfrikassé med kartofler og ærtesalat
To	6	Shepherds pie med feldsalat
Fr	7	Grillkøller med sauce, kartofler, salat
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, ris og coleslawsalat
Fr	14	Braiseret sommergryde med kartofler og årstidens grønt
Lø/Sø		Lukket
Ma	17	Stegt kalvelever med bløde løg, sauce, kartofler og rødbeder
Ti	18	Forloren hare med kartofler og tyttebærmarmelade
On	19	Stegt kylling med sauce, kartofler og agurkesalat
To	20	Farseret porre med sauce, kartofler og dampet blomkål
Fr	21	Chili sin Carne, med ris, tacoskaller og guacamole
Lø/Sø		Lukket
Ma	24	Kyllingespyd med sauce, Provence-kartofler og salat med melon
Ti	25	Farsbrød med sauce, kartofler og rabarberkompot
On	26	Fyldt fisk med hollandaisesauce, kartofler og ovnbagte grønsager
To	27	Kødboller i tomat sauce serveret med pasta, revet parmesanost og grøn salat
Fr	28	Mørbrad a la creme med svampemix, kartofler og syltet græskar
Lø/Sø		Lukket
Ma	31	Ribbensteg med sauce, kartofler og rød spidskålssalat

Ret til ændringer forbeholdes