

# CAFÉMENU

## ÅRSTIDENS SPISEHUS JULI

VI SES!

Onsdag	01/07	Bøf bernaise m. bagt kartoffel og sommersalat
Torsdag	02/07	Fiskefrikadeller m. kartofler, citronsaucе og sprød råkost
Fredag	03/07	Grill kølle m. stegte kartofler og coleslaw Koldskålsfromage m. friske jordbær
Mandag	06/07	Svensk pølseret m. ærter og hjemmebagt surdejsflutes
Tirsdag	07/07	Kulmule i cremet dild sauce m. kartofler og bagt spidskål
Onsdag	08/07	Grill medister m. varm kartoffelsalat, sennep og rødbeder
Torsdag	09/07	Fyldte peberfrugt m. salat og kold urtecreme
Fredag	10/07	Svinekæber m. kartoffelmos og grønne bønner Stikkelsbærfromage m. nøddekrokant
Mandag	13/07	Klassiske frikadeller m. sovs, kartofler og dampet sommergrønt
Tirsdag	14/07	Grill spyd m. græsk salat, kartoffelrøsti og raita m. mynte
Onsdag	15/07	Bagt pastaret m. kylling, salat og hjemmebagt surdejsflutes
Torsdag	16/07	Hakkebøf i folie m. kartofler og salat
Fredag	17/07	BBQ marineret Revelsben m. kartofflerbåde, sommerslaw og sovs Blåbærtærte m. cremefraiche
Mandag	20/07	Sommerkylling m. rabarberkompot, kartofler, sovs og salat
Tirsdag	21/07	Farseret blomkål m. kartofler, skysauce og salat
Onsdag	22/07	Grillet kotelet m. baconasparges, urtesauce og knuste kartofler
Torsdag	23/07	Grøntsagsfad m. ristede kantareller og hjemmebagt surdejsbrød
Fredag	24/07	Fyldt mørbrad m. flødekartofler og salat Hindbærfromage
Mandag	27/07	Boller i karry m. ris, chutney og salat
Tirsdag	28/07	Mousakka m. salat og hjemmebagt surdejsbrød
Onsdag	29/07	Biksemad m. spejlæg og rødbeder
Torsdag	30/07	Marineret kam m. kartofler, sovs og salat
Fredag	31/07	Ovnbagt fisk m. fløde og parmesan serveret m. kartofler og bagt grønt Frugtsalat



Middagsret: 58 kr. Dessert: 27 kr.

