

CAFÉMENU

November

FOLKEHUSET TRIGE

Ma	3	Brændende kærlighed med stegte gulerødder og hjemmesyltede rødbeder
Ti	4	Kyllingekotelet med bbq-sauce, kartofler og årstidens grønt
On	5	Honningskinke med flødekartofler og stegte rodfrugter med sesam
To	6	Ovnbagt fisk med estragonsauce, kartofler og spidskålsrårkost med æble
Fr	7	Kylling i karry med ris og grøntsager
Lø/Sø		Lukket
Ma	10	Kylling i karry med grønsager og ris
Ti	11	Medister med stuvet hvidkål og hjemmesyltede rødbeder
On	12	Mortensaften menu
To	13	Svensk pølseret med ærter
Fr	14	Frikadeller med sauce, kartofler og marineret rødbedesalat
Lø/Sø		Lukket
Ma	17	Fiskefilet med persillesauce, kartofler og gulerodsrårkost
Ti	18	Valgflæsk - Stegt flæsk med persillesauce, kartofler og rødbeder
On	19	Marokkansk linsegryde med kikærter med et drys af koriander
To	20	Marineret kam med brasede kartofler, sauce og ovnbagt græskar
Fr	21	Område Nord gryde med kartoffelmos med et pift
Lø/Sø		Lukket
Ma	24	Farseret porre med sauce, kartofler og agurkesalat
Ti	25	Porchetta med kryddersauce med små ovnkartofler og smørdampet blomkål
On	26	Glaseret skinke med grønlangkål og kartofler
To	27	Kyllingefrikadeller med kryddersauce, kartofler og gemyse
Fr	28	Forloren hare med vildtsauce, kartofler og tyttebær
Lø/Sø		Lukket

Ret til ændringer forbeholdes