

CAFÉMENU

Juni

FOLKEHUSET TILST

Ma	1	Braiseret sommergryde med kartofler og salat
Ti	2	Karbonader med kartofler, grønærter og rødbeder
On	3	Fiskefilet med kartofler, persillesauce, remoulade og citron
To	4	Medister med stuvet sommerkål og rødbeder
Fr	5	Grundlovsdag: Bøf med bløde løg, sauce, kartofler og rødbeder
Lø/Sø		Lukket
Ma	8	Hvidkålsrouletter med kartofler, sauce og surt
Ti	9	Kylling i cremet sennepssauce med ris og dampede haricots verts
On	10	Biksemad med spejlæg, rugbrød, smør og rødbeder
To	11	Frikadeller med sauce, kartofler og blomkålssalat
Fr	12	Ramsløgsmarineret kam med kryddersauce, ovnkartofler og grøn salat
Lø/Sø		Lukket
Ma	15	Stegt kyllingebryst med bacon, brasede kartofler og paprikasauce, salat
Ti	16	Fiskefrikadeller med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost
On	17	Stegt flæsk med kartofler, persillesauce og rødbeder
To	18	Græsk kartoffelfad med oksekød og tzatziki
Fr	19	Enebærgryde med kartoffelmos med et grønt drys og rødbeder
Lø/Sø		Lukket
Ma	22	Boller i karry med ris og gulerodsråkost
Ti	23	Folkehus-gryde med kartoffelmos
On	24	Grillkølle med flødekartofler, sommersalat
To	25	Forloren hare med kartofler, sauce og ribsgele
Fr	26	Schnitzel med ovnbagte kartofler, sauce og grøn salat
Lø/Sø		Lukket
Ma	29	Hamburgerryg med kartofler, aspargessauce, blomkål og gulerødder
Ti	30	Kalkun Corden Bleu med kartofler, bearnaisesauce og ærter

Ret til ændringer forbeholdes