

Dagens tema: Traditionel dansk

Varme retter

Vegetarisk farsbrød med linser (1)

Stuvet hvidkål (7)

Tilbehør og grønt

Perlebyg, ærteskud og gule beder (1)

Salat af hjertesalat, agurker, ærter vendt med mormordressing med havtorn, toppet med ristede hasselnødder (7,8)

Tilbehør til brød

Rødbedekompot med peberrod

Brasierede porre i æblemost med purløg serveret med sennepsmayo (3,7)

Allergener: 1: gluten / 2. skaldyr / 3. æg / 7. laktose / 8. nødder

green noon

Tuesday november 30.

Today's theme: Traditional Danish

Hot dishes

Vegetarian puff pastry with lentils (1)

Stewed cabbage (7)

Sides and greens

Pearl barley, pea sprouts and yellow beets (1)

Lettuce salad, cucumbers, peas turned with granny dressing with sea buckthorn, topped with roasted hazelnuts (7,8)

For the bread

Beetroot compote with horseradish

Braised leek in apple juice with chives served with mustard mayo (3,7)

Allergenes: 1: gluten / 2: shellfish / 3: eggs / 7: lactose / 8: nuts

noon

full noon

Tirsdag 30. november

Dagens tema: Traditionel dansk

Varme retter

Skibberlabskovs med kalv (7)

Stuvet hvidkål (7)

Tilbehør og grønt

Perlebyg, ærteskud og gule beder (1)

Salat af hjertesalat, agurker, ærter vendt med mormordressing med havtorn, toppet med ristede hasselnødder (7,8)

Tilbehør til brød

Rødbedekompot med peberrod

Frikadeller serveret med sennepsmayo (1,3,7)

Allergener: 1: gluten / 2: skaldyr / 3: æg / 7: laktose / 8: nødder

noon

full noon

Tuesday november 30.

Today's theme: Traditional Danish

Hot dishes

Poor mans dish "Skibberlabskovs" (7)

Stewed cabbage (7)

Sides and greens

Pearl barley, pea sprouts and
yellow beets (1)

Lettuce salad, cucumbers, peas
turned with granny dressing and
sea buckthorn, topped with
roasted hazelnuts (7,8)

For the bread

Beetroot compote with horseradish

Meatballs served with mustard
mayo (1,3,7)

Allergenes: 1: gluten / 2: shellfish / 3: eggs / 7: lactose / 8: nuts

noon