

Take Away - menuplan

Oktober

Uge	Dato	Menu
40	3. oktober	Tarteletter med høns i asparges
	6. oktober	Coq au vin med mos og salat
41	10. oktober	Svineschnitzler med med pebersovs, kartoffelbåde og surt
	13. oktober	Vildtgryde med rodfrugter og kartofler
42	17. oktober	Lukket - Efterårsferie
	20. oktober	Lukket - Efterårsferie
43	24. oktober	Ribbensteg med sovs, kartofler og rødkålssalat
	27. oktober	Stegt kalkuncuvette, flødekartofler, bagte gulerødder og salat
44	31. oktober	Halloween: Gris braiseret i æblemost med sovs, bagte kartofler og græskar

November

Uge	Dato	Menu
44	3. november	Gratineret kulmule med rosenkål, gulerødder, kartofler og hasselnøddevinaigrette
45	7. november	Mørbradgryde med kartoffelmos
	10. november	Mortens aften: Confiteret andelår, sovs, kartofler og rødkål Dessert: Ris ala mande med kirsebærsovs Pris: 2 kuverter for 140,- kr. eller 4 kuverter for 260,- kr.
46	14. november	Fiskefrikadeller med persillesovs, kartofler og råkostsalat
	17. november	Braiseret svinekam med sovs, kartofler, timian og æbler
47	21. november	Kyllingeboller i cremet tomatsovs
	24. november	Black friday: Burger med okse, cheddar, ketchup, syltede agurk, mayo og ovnbagte kartofler Pris: 75 → 55,- kr. (spar 27%)
48	28. november	Ristaffel – Kylling i karry med masser af forskelligt tilbehør

December

Uge	Dato	Menu
48	1. december	Juleplatter
49	5. december	Frikadeller med julekål med kanelsukker og rødbeder
	8. december	Stegt medister med grønlankål, ribsgele og brunede kartofler
50	12. december	Lukket - Personalejulefrokost i huset
	15. december	Kyllingefrikadeller med flødekartofler og spinatsalat
51	19. december	Lukket - Juleferie
	22. december	Lukket - Juleferie
52	26. december	Lukket - Juleferie
	29. december	Lukket - Juleferie

