

Take Away menu

April

Uge	Dato	Menu
14	1. april	Helstegt påfugl i festdragt (Butter chicken med ris og lynstegte grøntsager)
	4. april	Pariserbøf med syltede rødbeder, peberrod, kapers, rå løg, karryalish, karse, estragonmayo og pasteuriseret æggeblomme med let salat til.
15	8. april	Lasagne med kylling, citron, feta og spinat samt en salat
	11. april	Stegt flæsk med persillesovs, rødbeder og salat
	18. april	Langfredag
17	22. april	Kødsauce- bolognaise med spaghetti og salat
	25. april	Stegt kalkuncuvette med flødekartofler og cafe de paris sauce, hertil grøntsager
18	29. april	Tærte med laks, grøntsager og spinat, hertil salat med smørristede hasselnødder

Maj

19	6. maj	Fiskefrikadeller med persillesauce, råkost og hvide kartofler
	9. maj	Skinkechnitzel a la saltimbocca med tagliatelle og hvidvins sauce, hertil salat
20	13. maj	Koteletter i fad med stegte grøntsager og ris
	16. maj	Stjernes kud med paneret- og dampet fiskefilet, rejer, dressing, rogn og asparges
21	20. maj	Kyllingefrikadeller tzatziki, stegte kartofler og græskinspireret salat
	23. maj	Sommer tapas med brød og dyppelse
22	27. maj	Kylling i karry med ristaffel og grønt
	30. Maj	Lukket – dagen efter Kr. himmelfartsdag

Juni

23	3. juni	Gyros, fladbrød med kylling, græsk salat, urtedip og kartoffelbåde
	6. juni	Lukket- Dagen efter Grundlovsdag
24	10. juni	Lukket - Dagen efter pinsen
	13. juni	Laksesteak med hvidvinssauce, knuste kartofler, asparges og tomatsalat
25	17. juni	Frikadeller med kold kartoffelsalat og "rødgrød med fløde"
	20. juni	Sankt hans menu:Marinerede skafkorteletter af gris med mix af nye kartofler og grønt. Krydderdip og hvidløgbrød.
26-31		Lukket - Sommerferie - Vi vender stærkt tilbage i uge 32