

MENU FOR SEPTEMBER 2022

HUSET

Torsdag	1.	Kalkungryde m. svampe, bacon m. ris, broccoli <i>(kalkunkød i strimler, champignon, bacon)</i>	Kirsebærkoldskål m. kammerjunkere
Fredag	2.	Ribbensteg m. kartofler, skysauce, rødkål	Stikkelsbærkage <i>(Makroner, æblekageraps, stikkelsbærgrød, flødeskum)</i>
Lørdag	3.	Beuf Bourignon m. kartofler, bønner <i>(Oksekød i strimler, champignon, gulerod, rødvin, timian)</i>	Tivolifromage <i>(Flødefromage m. cocktailbær, chokolade)</i>
Søndag	4.	Kalvesteg m. kartofler, flødesauce, franske ærter <i>(Franske ærter: ærter m. perleløg og bacon)</i>	Hjemmelavet is m. marengskys
Mandag	5.	Knuste hjerter m. grov kartoffelmos, gemyse. <i>(Hakket kalvehjerter m. tomat, løg, persille, fløde)</i>	Blommetrifli, chokoladeskum <i>(Makroner, sherry, sveskeblommer, flødeskum, cacao)</i>
Tirsdag	6.	Græske frikadeller m. både kartofler, persillesmør, tomatsalat, tzatziki <i>(Fars af grise- og kalvekød rørt m. revet squash, gulerod, feta, soltørret tomat, hvidløg, basilikum)</i>	Frisk frugt
Onsdag	7.	Flæskesteg, skysauce, brune kartofler, kartofler, rødkål <i>(Svinekam af gris)</i>	Citronfromage med flødeskum
Torsdag	8.	Laks m. dildsauce, kartofler, spidskålssalat	Aspargessuppe m. brød
Fredag	9.	Fars m. timian og bacon, kartofler, flødestuvede julienneurter <i>(Fars af grise- og kalvekød rørt m. løg, timian, hvidløg, svøbt i bacon)</i>	Abrikostrifli <i>(Knuste makroner, sherry, abrikosgrød, vaniljecreme)</i>
Lørdag	10.	Butter Chicken m. løse ris, salat <i>(Indisk kyllingeret m. yoghurt, tomat)</i>	Vaniljebudding m. tranebær/hindbærsauce
Søndag	11.	Spr. kam m. kartofler, aspargessauce, broccoli/gulerod <i>(Svineam spr. af gris)</i>	Rabarbersuppe m. vaniljeskum
Mandag CAFEEN LUKKET	12.	Italienske kødboller m. pasta, tomatsauce, grillet squash/løg <i>(Fars af okse- og grisekød rørt m. løg, hvidløg, basilikum)</i>	Jordbærkoldskål m. cysli
Tirsdag CAFEEN LUKKET	13.	Amagergryde. <i>(Skinkekød i tern, blomkål, gulerod, ærter, persille, kartofler)</i>	Regnbue is med vafler.
Onsdag	14.	Stegt fisk m. kartofler, persillesauce, råkost	Rødgrød m. fløde
Torsdag	15.	Stegt kylling m. kartofler, skysauce, agurkesalat	Brombærdrøm <i>(Ladyfingers, brombærmarmelade, mascarponecreme, cacao)</i>

MENU FOR SEPTEMBER 2022

HUSET

Fredag	16.	Mørbradgryde m. mos, broccoli/blomkål <i>(Skinkemignoner, champignon, tomat, peberfrugt, bacon, cocktailpølser, fløde)</i>	Chokolade panna cotta m. hindbærskum <i>(Italiensk inspireret chokoladebudding)</i>
Lørdag	17.	Nakke a la Hvissinge m. kartofler, svampesauce, bagte rodfrugter <i>(Nakkesteg af gris marineret i krydderurter)</i>	Fuglereder m. frugt og skum
Søndag	18.	Oksegryde m. svampe m. kartofler, broccolisalat <i>(Oksekød i tern m. svampe, rødløg, bacon, timian/ broccolisalat m. bacon, rødløg, solsikkekerner i mayonaisedressing)</i>	Ymerfromage m. jordbær/blåbærsauce
Mandag	19.	Kogt kalv i peberrodssauce, kartofler, gulerod/blomkål/ærter	Klar suppe m. boller og urter <i>(Kødboller af gris, melboller, gulerod, porre, selleri)</i>
Tirsdag	20.	Forløren hare m. kartofler, vildtsauce, stegte æbler og rødløg <i>(Farsbrød af grise- og kalvekød svøbt i bacon Sauce: m. blåskimmelost og ribsgele)</i>	Fløderand m. kirsebærsauce
Onsdag	21.	Tarteletter m. høns i asparges	Kold kirsebærssuppe m. vaniljecreme fraiche
Torsdag	22.	Fisk m. kartofler, mangosauce, kålsalat	Tiramisu m. jordbær <i>(Ladyfingers, sylt.jordbær, mascarponecreme, cacao)</i>
Fredag	23.	Hawaii-kotelet m.løse ris, ærter <i>(Kamkotelet af gris i sauce m. karry, ananas)</i>	Æblekage <i>(Makroner, æblekageraps, æblegrød, flødeskum)</i>
Lørdag	24.	Kogt skinke m. flødekartofler, majsblanding	Kærnemælkskoldskål m. kammerjunkere
Søndag	25.	Bankekød m. kartoffelmos, gemyse. <i>(Okseyderlår i skiver i sauce m. laurbær)</i>	Rabarbertrifli <i>(Makroner, sherry, rabarbergrød, creme)</i>
Mandag	26.	Fars m. cherrytomat, kartofler, tomatsauce, bagte løg <i>(Farsbrød af grise- og kalvekød m. tomat, peberrod, persille svøbt i bacon)</i>	Muldvarpeskud <i>(Sveskegrød, vaniljecreme m. ristet rugbrød og chokolade)</i>
Tirsdag	27.	Flæskesteg m. kartofler, skysauce, rødkål <i>(Svinekam af gris)</i>	Kirsebærdessert <i>(Makroner, sherry, kirsebærsauce, yoghurt-limecreme)</i>
Onsdag	28.	Dampet fisk, m. kartofler, hummersauce, broccoli	Frugtsalat m. honningfløde
Torsdag	29.	Frikadeller m. varm kartoffelsalat <i>(Fars af grise- og kalvekød, løg)</i>	Solbærkoldskål m. kammerjunkere
Fredag	30.	Millionbøf m. mos, majs <i>(Hakket oksekød m. løg, worchestersauce)</i>	Blandet frugtgrød m. fløde.

