

September 2025

- Man 1.* Hovedret: Krebinetter med ovnbagte grønsager, kartofler og sauce*
Dessert: Abrikos og havtorn frugtgrød med mælk og sukker
- Tir 2.* **Fiskedag**
Forret: Blomkålssuppe med grønt og langtidshævet brød
Hovedret: Sejfilet i tomatiseret skaldyrssauce, gulerødder og kartofler
- Ons 3.* Hovedret: Pasta med oksekød, grønsager og parmesan
Dessert: Sensommer koldskål med kammerjunker
- Tor 4.* **Frokostmenu til Sundhedsdag**
Hovedret: Anretning med sunde salater, lyst kød, fisk og groft brød
Dessert: Sommerfrugter med skyr og lime sirup
- Fre 5.* Hovedret: Squash "frikadeller" med dampet spinat, kartofler og flødesauce
Dessert: Hindbærfroimage med bær og flødeskum
- Lør 6.* Forret: Tomatsalat med mozzarella, italiensk dressing og brød
Hovedret: Kyllingelår med agurkesalat, pestokartofler, grønsager og skysauce
- Søn 7.* Hovedret: Mørbrad af gris m. salat af blomkål & blommer, ris og karrysauce*
Dessert: Syltet pære med sød creme og chokolade
- Man 8.* Forret: Gulerodstærte med løg og timian
Hovedret: Wienerpølser med varm kartoffelsalat sennep og surt*
- Tir 9.* **Fiskedag**
Hovedret: Fladfisk med citron, spinat, kartofler og hvidvinssauce
Dessert: Frugtsalat med vanilje creme
- Ons 10.* Forret: Jordskokkesuppe tilsmagt med æbleeddike serveret med grovbrød
Hovedret: Porchetta med squash, rosmarin kartofler og cremesauce*
- Tor 11.* Hovedret: Frikadeller med grønne bønner, drueagurker, kartofler og pandesauce*
Dessert: Yoghurtdessert med solbærkompot
- Fre 12.* Forret: Linsesuppe med kokosmælk, chili, porre og flute
Hovedret: Hvidløgskylling med pestokartofler, grønsager og sky sauce

- Lør 13.* Hovedret: Hakkebøf med stegt blomkål, urtekartofler og pebersauce
Dessert: Frugtgrød med fløde og sukker
- Søn 14.* Forret: Cremet aspargessuppe med fuldkornsbrød
Hovedret: Forloren hare med vildtsauce, broccoli, kartofler, skysauce og ribsgele*
- Man 15.* Hovedret: Chili con carne med ris og cremefraiche
Dessert: Gulerodskage med creme.
- Tir 16.* **Fiskedag**
Forret: Svampe bruchetta med sprøde solsikkekerner
Hovedret: Italienske fiskefrikadeller med oregano, auberginer, kartofler og sauce
- Ons 17.* Hovedret: Svinekød med flødesauce, cocktailpølser, grønsager og kartofler*
Dessert: Panna cotta med frugt
- Tor 18.* Forret: Rødbedesuppe med nødde-topping og brød
Hovedret: Nakkekam med kål, skysauce og kartofler med persille*
- Fre 19.* Hovedret: Grønsagspasta med ricotta, svampe og brød
Dessert: Æblegrød med mælk og fløde
- Lør 20.* Forret: Snitte med røget ørred, æggestand, purløg og salat
Hovedret: Kalkunbryst med ratatouille og Provence kartofler
- Søn 21.* Hovedret: Skipper labskovs med kalvekød, laurbær, rødbeder og sennep
Dessert: Hindbærtrifli med makroner og flødeskum
- Man 22.* Forret: Grønsags-Minestrone med hjemmebagt brød
Hovedret: Slagter medister med stuvet gulerødder, ærter, kartofler og surt *
- Tir 23.* **Fiskedag**
Hovedret: Fransk fiskesuppe med muslinger, grønsager og langtidshævet brød
Dessert: Frugtsalat med vanilje creme
- Ons 24.* Forret: Quiche Lorraine med porre, bacon og salat
Hovedret: Kalkun i tomatsauce med urter og ris.

- Tor 25.* Hovedret: Glaseret Club skinke med cremet spinat, kartofler, og stærk sennep
Dessert: Blommetrifli med ingefær
- Fre 26.* Forret: Vegetariske forårsruller med salat og sweet chili
Hovedret: Curry med varme krydderier, blomkål, kartofler, kokosmælk, og ris
- Lør 27.* Hovedret: Lamme krebinetter med flæk-ærtepure, rodfrugter og skysauce
Dessert: Ostetallerken med kiks og druer
- Søn 28.* Hovedret: Flæskesteg med agurkesalat, gulerødder, skysauce og hvide kartofler*
Dessert: Is med bærkompot og vafler
- Man 29.* Forret: Grønsagstærte med salat og yoghurt dressing
Hovedret: Italiensk lasagne med blandet salater
- Tir 30.* **Fiskedag**
Hovedret: Laks med fine ærter, danske kartofler og hollandaisesauce
Dessert: Citronfromage med flødeskum

God appetit
Vi glæder os til at se jer i restauranten

*= retten indeholder svinekød
Ret til ændringer i menuen forbeholdes