

Frokost - Kompagniet

DAGENS BUFFET

UGE 50 | TIRSDAG

HOVEDRETTE

Lasagnette med magert oksekød, gulerødder i tern, ærter, tomater, løg, hvidløg og balsamico, gratineret med vesterhavssost (1,7)

-

Ekstra tilvalg:

Lun leverpostej med champignon og bacon (G)

HALALRETTE

Samme som hovedretten, men med halal oksekød (1,7)

DEN KØDFRIE RET

Vegetarisk lasagnette med plantefars, gulerødder i tern, ærter, tomater, løg, hvidløg og balsamico, gratineret med vesterhavssost (1,7)

Vegan er lavet med vegansk ost (1)

Ekstra tilvalg:

Stegt blomkål med karrycreme og urter (3)

SALATERNE

Kinakål og galia melon vendt i peanutbutter dressing toppet med ærteskud (8)

Broccolisalat med grillede gulerødder, majs og edamamebønner vendt i lime dressing toppet med purløg (3)

Ekstra tilvalg:

Marinerede squash med lime, persille og græskarkerner toppet med karse

PÅLÆGGET

Champignonpølse med dijonmayo, syltede rødløg og frisee (3,G)

Kalkun chorizo med sauce tartar, agurk og rucola (3)

Makrelsalat i tomat med rødløg, sweet chili, paprika og lime toppet med forårsløg

Ekstra tilvalg:

Sardelpølse med sky og surt (G)

Dagens udvalg af oste (7)

BRØDET

Hjemmebagt softkernerugbrød – lavet med vores egen opskrift (1)

Friskbagt brød med hørfrø og solsikkekerner toppet med birkes (1)

ALLERGENER

1 - Gluten 2 - Skaldyr 3 - Æg 7 - Laktose 8 - Nødder G - Gris

Vi skilter udelukkende med fem allergener, angivet som tal. Vær opmærksom på, at retterne kan indeholde spor af andre allergener end de angivne. Har du spørgsmål, er du altid velkommen til at kontakte os på 28979817

Frokost - Kompagniet

BUFFET OF THE DAY

WEEK 50 | TUESDAY

MAIN COURSE

Lasagna with lean beef, diced carrots, peas, tomatoes, onions, garlic and balsamic vinegar, au gratin with North Sea cheese (1,7)

-

Additional options:

Warm liver pâté with mushrooms and bacon (G)

HALAL DISH

Same as the main course, but with halal beef (1.7)

THE MEAT-FREE DISH

Vegetarian lasagna with plant-based mince, diced carrots, peas, tomatoes, onions, garlic and balsamic vinegar, au gratin with North Sea cheese (1,7)

Vegan is made with vegan cheese (1)

Additional options:

Fried cauliflower with curry cream and herbs (3)

THE SALADS

Chinese cabbage and galia melon tossed in peanut butter dressing topped with pea shoots (8)

Broccoli salad with grilled carrots, corn and edamame beans tossed in lime dressing topped with chives (3)

Additional options:

Marinated squash with lime, parsley and pumpkin seeds topped with cress

FOR THE BREAD

Mushroom sausage with Dijon mayo, pickled red onions and frisee (3,G)

Turkey chorizo with sauce tartar, cucumber and arugula (3)

Mackerel salad in tomato with red onion, sweet chili, paprika and lime topped with

Ekstra tilvalg:

Sardel sausage with gravy and sour (G)

Today's selection of cheeses (7)

BREAD

Homemade soft kernel rye bread – made with our own recipe (1)

Freshly baked bread with flaxseed and sunflower seeds topped with poppy seeds

ALLERGENS

1 - Gluten 2 - Seafood 3 - Eggs 7 - Lactose 8 - Nuts G - Pork

We only display five allergens, stated as numbers. Be aware that the dishes may contain traces of allergens other than those listed. If you have any questions, you are always welcome to contact us at 28979817