

Frokost

- Kompagniet

UGENS HOVEDRET

UGE 50

MANDAG

Butter chicken med friske tomater, løg, hvidløg, ingefær, smør og fløde, smagt til med et strejf af kardemomme (7)

Jasmin ris med sort sesam

Vegetarisk butter sauce lavet med friske tomater, løg, hvidløg, ingefær, smør og flød med fyld af kikærter, tofu, grønne linser (7)

TIRSDAG

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

-

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

ONSDAG

Panang beef med braiseret oksekød, bambus, peberfrugt, løg og limeblade, smagt til med fishsauce og frisk lime (2)

Nudler med sesam, forårsløg og sukkerærter (3)

Panang med butternut squash, bambus, peberfrugt, løg og limeblade, smagt til med lime

TORSdag

Boller i karry med dansk svinekød og karrysovs lavet med kokosmælk, rød karry og fløde (1,7,G) (3 kødboller per person)

Kogte ris

Veganske risottokugler lavet med ris, blomkål og spinat (5 styk per person) Hertil karrysovs (1,7)

FREDAG

Flæskesteg med brun sovs lavet på stegesky og fløde (1,7,G) (2 sværd per person)

Ristede små kartofler med timian

Vegansk plantesteg i butterdej (1) Tomatpesto on the side

UGENS KAGE

Banankage (1,3,7)

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

MAIN COURSE OF THE WEEK

WEEK 50

MONDAY

Butter chicken with fresh tomatoes, onions, garlic, ginger, butter and cream, flavored with a touch of cardamom (7)

Jasmine rice with black sesame

Vegetarian butter sauce made with fresh tomatoes, onions, garlic, ginger, butter and cream with a filling of chickpeas, tofu, green lentils (7)

TUESDAY

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

-

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

WEDNESDAY

Panang beef with braised beef, bamboo, bell pepper, onion and lime leaves, flavoured with fish sauce and fresh lime (2)

Noodles with sesame, spring onions and sugar snap peas (3)

Panang with butternut squash, bamboo, peppers, onions and lime leaves, flavored with lime

THURSDAY

Curry buns with Danish pork and curry sauce made with coconut milk, red curry and cream (1,7,G) (3 meatballs per person)

Cooked rice

Vegan risotto balls made with rice, cauliflower and spinach (5 pieces per person)
Curry sauce (1,7)

FRIDAY

Roast pork with brown gravy made from roast gravy and cream (1,7,G) (2 swords per person)

Roasted small potatoes with thyme

Vegan plant roast in puff pastry (1) Tomato pesto on the side

CAKE OF THE WEEK

Banana cake (1,3,7)

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