

Frokost - Kompagniet

UGENS HOVEDRET

UGE 07

MANDAG

Thai kylling i rød karry med bambus, grønt, løg, thaibasilikum, limeblade og citrongræs i kokosmælk (2)

Jasmin ris toppet med sesam

Thai rød karry med stegte auberginer, bambus, grønt, løg, thaibasilikum, limeblade og citrongræs i kokosmælk (2)

TIRSDAG

Dansk herregårdsbøf toppet med bløde løg (1 styk per person) Hertil lun bearnaise (3,7)

Bagte små kartofler

Veggiebøf fra Naturli toppet med bløde løg (1 styk per person) Hertil lun bearnaise (3,7)

ONSDAG

Kalkuncuvette stegt i blød timian/citron toppet med bagt grønt (2 skiver per person)

Spaghetti limone med øko citron, parmesan og knust sort peber (1,7)

Bagt fyldt peberfrugt med blomkålsmos, gratienret med mozzarella (7)

TORS DAG

Kødboller af dansk gris med bacon, spinat og løg (1,G) (3 styk per person)

Kold kartofelsalat med løg, cremefraiche, peberrod og purløg (3,7)

Grøntsagssteg i butterdej (1,7)

FREDAG

Flæskestegssandwich med briochebolle, hjemmesyltet agurkesalat, rødkål og grov dijonmayo (1,3,G) (1 burger per person)

-

Grøntsagsbøf som fyld i burgeren

UGENS KAGE

Bagerens fastelavnsboller (1,3,7,8)

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 07

MONDAY

Thai chicken in red curry with bamboo, greens, onions, Thai basil, lime leaves and lemongrass in coconut milk (2)

Jasmine rice topped with sesame

Thai red curry with fried aubergines, bamboo, greens, onions, Thai basil, lime leaves and lemongrass in coconut milk (2)

TUESDAY

Danish manor steak topped with soft onions (1 piece per person) Served with warm béarnaise (3,7)

Baked small potatoes

Veggie steak from Naturli topped with soft onions (1 piece per person) Served with warm béarnaise (3,7)

WEDNESDAY

Turkey cuvette fried in soaked thyme/lemon topped with baked greens (2 slices per person)

Spaghetti limone with organic lemon, parmesan and crushed black pepper (1,7)

Baked stuffed peppers with cauliflower mash, au gratin with mozzarella (7)

THURSDAY

Danish pork meatballs with bacon, spinach and onions (1,G) (3 pieces per person)

Cold potato salad with onions, sour cream, horseradish and chives (3,7)

Vegetable roast in puff pastry (1,7)

FRIDAY

Roast pork sandwich with brioche bun, homemade pickled cucumber salad, red cabbage and coarse dijon mayo (1,3,G) (1 burger per person)

-

Vegetable steak as a filling in the burger

CAKE OF THE WEEK

Baker's Shrovetide buns (1,3,7,8)

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