

Frokost - Kompagniet

DAGENS BUFFET

UGE 36 | FREDAG

HOVEDRETTE

Pulled duck burger / briochebolle (1,7) / plukket andekød / salatblanding med rucola / syltede rødløg / dijonmayo (3)

Byg selv (1 burger per person)

Ekstra tilvalg:

Hakkebøf med bløde løg (1 styk per person)

HALALRETTE

Samme som hovedretten

DEN KØDFRIE RET

Vegetarburger / Veggiebøf af kål / briochebolle (1,7) / salatblanding med rucola / syltede rødløg / dijonmayo (3) / Byg selv (1 burger per person)

Vegan får vegansk bolle og vegansk mayo (1)

Ekstra tilvalg:

Majskolber toppet med pesto, havsalt og purløg

SALATERNE

Grøn salat med radis, ærter, citronvinaigrette og ristede græskarkerner

Bagt rosenkål vendt med bagte rødløg, porrer, kikærter, spidskål og kørvel

Ekstra tilvalg:

-

PÅLÆGGET

Nakkefilet med sky og æggestand (3,G)

Æg og rejer med mayo og karse (2,3)

Pålægssalat med hakket slagterskinke, løg og purløg (3,G)

Ekstra tilvalg:

Mortadella med aioli og timain (3,8,G)

Dagens udvalg af oste (7)

BRØDET

Hjemmebagt softkernerugbrød – lavet med vores egen opskrift (1)

Friskbagt manitoba med malt (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 36 | FRIDAY

MAIN COURSE

Pulled duck burger / brioche bun (1,7) / picked duck meat / salad mix with arugula / pickled red onions / dijon mayo (3)

Build your own (1 burger per person)

Additional options:

Ground beef with soft onions (1 piece per person)

HALAL DISH

Same as the main course

THE MEAT-FREE DISH

Vegetarian burger / Veggie steak made of cabbage / brioche bun (1,7) / salad mix with arugula / pickled red onions / Dijon mayo (3) / Build yourself (1 burger

Vegan gets vegan bun and vegan mayo (1)

Additional options:

Corn on the cob topped with pesto, sea salt and chives

THE SALADS

Green salad with radish, peas, lemon vinaigrette and roasted pumpkin seeds

Baked Brussels sprouts tossed with baked red onions, leeks, chickpeas, scallions and chervil

Additional options:

-

FOR THE BREAD

Neck fillet with gravy and egg (3,G)

Eggs and shrimps with mayo and cress (2,3)

Cold cuts salad with chopped butcher's ham, onions and chives (3,G)

Ekstra tilvalg:

Mortadella with aioli and timain (3,8,G)

Today's selection of cheeses (7)

BREAD

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

Freshly baked manitoba with malt (1)

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