

Frokost - Kompagniet

UGENS HOVEDRET

UGE 37

MANDAG

Cremet kylling i kokos-karry / Mild karrysovs lavet med kokosmælk, løg, hvidløg, krydderier, karry og æbler (1,7)

Jasmin ris

Kokos-karry ret med ristede rødder, kikærter og romescokål i mild karrysovs lavet med kokosmælk, løg, hvidløg, krydderier, karry og æbler (1,7)

TIRSDAG

Parmalasagne med 3 slags skinke, masser af kraft fra urter, løg, hvidløg og tomat samt en masse svampe, lavet med grove lasagneplader og dansk fløde (1,7,G)

-

Svampelasagne med spinat, urter, løg, hvidløg og tomat samt en masse svampe, lavet med grove lasagneplader og dansk fløde (1,7)

ONSDAG

Klassisk millionbøf med gulerødder, selleri, løg, laurbærblade, knust sort peber og smør (7)

Bagt kartoffelmos med et strejf af muskatnød (7)

Vegansk millionbøf med gulerødder, selleri, soyaprotein fra Naturli, løg, laurbærblade, knust sort peber og plantesmør

TORSdag

Drum-sticks marineret i tandoori-yoghurt, toppet med sesam, chili og kørvel (7) (2 styk per person)

Orzo pastasalat med agurk, cherrytomat, oliven, urter, ingefær og spinat (1)

Tandoori vegan med tofu, kvart spidskål, selleri, sesam, chili og kørvel (1 styk kål per person)

FREDAG

Stegt nakkefilet i egen BBQ marinade med med chili (G) (2 skiver per person)

Flødekartofler med løg (7)

Halv bagt peberfrugt med gulerodspuré og mozzarella (7) (1 styk per person)

UGENS KAGE

Kannelsnurre (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

UGE 37

MONDAY

Creamy chicken in coconut curry / Mild curry sauce made with coconut milk, onion, garlic, spices, curry and apples (1,7)

Jasmin rice

Coconut-curry dish with roasted roots, chickpeas and romesco cabbage in a mild curry sauce made with coconut milk, onions, garlic, spices, curry and apples (1,7)

TUESDAY

Parmala lasagna with 3 kinds of ham, lots of broth from herbs, onion, garlic and tomato and a lot of mushrooms, made with coarse lasagne sheets and Danish

-

Mushroom lasagna with spinach, herbs, onion, garlic and tomato as well as a lot of mushrooms, made with coarse lasagne sheets and Danish cream (1,7)

WEDNESDAY

Classic Million-Dollar Steak with Carrots, Celery, Onions, Bay Leaves, Crushed Black Pepper and Butter (7)

Baked mashed potatoes with a touch of nutmeg (7)

Vegan million-dollar steak with carrots, celery, soy protein from Naturli, onions, bay leaves, crushed black pepper and plant butter

THURSDAY

Drum-sticks marinated in tandoori yogurt, topped with sesame, chili and chervil (7) (2 pieces per person)

Orzo Pasta Salad with Cucumber, Cherry Tomato, Olives, Herbs, Ginger and

Tandoori vegan with tofu, quarter scallions, celery, sesame, chili and chervil (1 piece of cabbage per person)

FRIDAY

Fried neck fillet in your own BBQ marinade with chili (G) (2 slices per person)

Creamed potatoes with onions (7)

Half baked bell pepper with carrot puree and mozzarella (7) (1 piece per person)

CAKE OF THE WEEK

Cinnamon roll (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