

# Månedsmenu Oktober 2024

| Ugedag  | Dato |   |
|---------|------|---|
| Tirsdag | 1    | Forloren hare m. bacon serveres m. brun sauce, ærter og ribsgele hertil kartofler   |
| Onsdag  | 2    | Ovnbagt rødspættefilet serveres på bund af stuvet spidskål toppet m. ristede æbler og mandler hertil hjemmebagt madbrød m. timian |
| Torsdag | 3    | Panerede koteletter serveres m. citronsaucе, broccolibuketter og kogte kokosris   |
| Fredag  | 4    | Pasta m. bacon og ærter i cremet sauce smagt til m. citron, hvidløg og persille   |
| Lørdag  | 5    | Braiseret lammeculotte serveres m. cremet pebersauce, rødløg og kartoffel røsti + Portvinsfromage                                 |
| Søndag  | 6    | Frokost serveres fra kl. 14 til 17. Se opslag i restaurant samt tilmelding  |
| Mandag  | 7    | Glaseret hamburgerryg m. hvidvinssauce og grøntsager hertil kogte kartofler   |
| Tirsdag | 8    | Lækker karryret m. blomkål, kikærter og søde kartofler serveres m. brune ris  |
| Onsdag  | 9    | Gammeldags gule ærter m. kogt flæsk og medister serveres m. sennep og rødbeder  |
| Torsdag | 10   | Spinattærte m. røget laks serveres m. frisk icebergsalat og krydderurtedressing   |
| Fredag  | 11   | Fredags oksesteg serveres m. bearnaisesauce, harticots verts samt pommes frites   |
| Lørdag  | 12   | Bøf stroganoff serveres m. kartoffelmos / Chokoladecake m. rabarberskum   |
| Søndag  | 13   | Rejecocktail / Mørbradbøffer m. bløde løg, brun sauce, agurkesalat og kartofler   |
| Mandag  | 14   | Fyldig cremet kartoffelsuppe m. grønkål toppet m. sojaristede kikærter og æbler serveres m. hjemmebagt valnøddebrød m. spinat     |
| Tirsdag | 15   | Crispy chicken toppet m. sesammarinerede gulerødder hertil indisk sauce og ris  |
| Onsdag  | 16   | Kalvekrebnetter m. frikassé af rodfrugter, ærter og spidskål hertil persillekartofler   |
| Torsdag | 17   | Ovnbagt havkat på bund af kogt pasta hertil syltede porrer samt lys svampesauce   |
| Fredag  | 18   | Skipperlabskovs serveres m. rødbeder og purløg samt rugbrød og kuvertsmør   |
| Lørdag  | 19   | Minestrone suppe serveres m. brød / Glaseret skinke med pommes a la creme   |
| Søndag  | 20   | Flæskesteg serveres m. brun sauce, rødkål og kartofler / Klassisk Æblekage  |
| Mandag  | 21   | Boller i karry serveres m. løse ris og mangochutney   |
| Tirsdag | 22   | Vegetarisk kartoffelmoussaka serveres m. hjemmebagt focaccia  |
| Onsdag  | 23   | Pariserbøf anrettet m. ristet brød samt klassisk tilbehør   |
| Torsdag | 24   | Pocheret torsk serveres m. spæde grøntsager i rød thaisauce anrettet m. jasminris   |
| Fredag  | 25   | Wok m. svinekød og grøntsager serveres i spicy sojasauce hertil stegte nudler   |
| Lørdag  | 26   | Oksespidsbryst i rødvin m. sauté af blomme og rosenkål hertil kartofler / Dagens kage   |
| Søndag  | 27   | Rugbrødchips m. røget laks og avocadocreme / Unghanebryst m. sauce veloté m. urter hertil persillekartofler                       |
| Mandag  | 28   | Tarteletter m. stegte svampe, asparges og jordskok serveres m. ristede kartofler  |
| Tirsdag | 29   | Frikadeller serveres m. brun sauce, kogte kartofler og frisk agurkesalat  |
| Onsdag  | 30   | Fyldig cremet blomkålssuppe m. varmrøget laks, frisk dild og ristet rugbrød   |
| Torsdag | 31   | Stegt flæsk serveres m. persillesauce og kogte kartofler hertil syltede rødbeder  |