

Menuplan spisegæster September 2025

Man. 1-9	Kinesisk risret, løse ris og ærter	Ostelagkage
Tirs. 2-9	Forloren hare m/ vildtsovs , kartofler, rødkålsråkost	Maskeret blomkål m. rejer, citron
Ons. 3-9	Kogt poulard, kartofler, kaperssovs og gulerødder	Hønsekødsuppe med boller og urter
Tors. 4-9	Æggekage, m. bacon, purløg, tomat og rugbrød	Alliancegrød med mælk og fløde
Fre. 5-9	Torskefad m. sennepssovs, kartofler og bønner	Hybensuppe med skum
Man. 8-9	Skinke m/ kold kartoffelsalat og grøn salat	Jordbærfromage
Tirs. 9-9	LUKKET	
Ons. 10-9	Stegt lever m. løg, løgsovs, kartofler og græskar	Ymerkoldskål med kammerjunker
Tors. 11-9	Laksefrikadeller, kartofler, dildsovs og råkost	Blommetærte m. creme fraiche
Fre. 12-9	Krebinetter m/ stuvet hvidkål, kartofler og rødbeder	Tunmousse med flute
Man. 15-9	Honning marineret skinke, små ristede kartofler, sovs coleslaw	Citronfromage
Tirs. 16-9	Irsk stuvning, rugbrød, rødbede og persilledrys	Pandekager med syltetøj
Ons. 17-9	LUKKET	
Tors. 18-9	Hellefisk m/ krydderurtecrunch, kartofler, hollandaisesovs, kroblanding	Krenoline med hindbær
Fre. 19-9	Biksemad, spejlæg, HP sovs og rødbeder	Jordbærgrød m. mælk og fløde
Man.22-9	Rødvinskam, rødvinssovs, kartofler, Waldorfsalat	Islagkage
Tirs. 23-9	Hakkebøf m. bløde løg, skysovs, kartofler og surt	Minestroneuppe
Ons. 24-9	Forloren skildpadde, ½ æg og flute	Frugtsalat med råcreme
Tors. 25-9	Bangkok kylling med jasminris	Mangomousse
Fre. 26-9	Paneret flæsk m/ persillesovs, gulerødder og kartofler	Bagt æble m/ flødeskum
Man. 29-9	Bøf stroganoff m/ kartoffelmos og syltede agurker	Rabarberkage med skum og gele
Tirs.30-9	Gule ærter, flæsk, pølse, sennep, rugbrød, rødbeder	Æbleskiver m. syltetøj