UGE 47

MANDAG

APPETIZER	Grillet artiskokcreme med croutoner & syltet chili (G)
PÅLÆG	Møntergades braiseret svinebryst med rødløgs marmalade & balsamico glaze Kogte æg med cherry tomat, madagascar peber mayo & karse (Æ)
GRØNT PÅLÆG	Sellerispread med purløg, syltet perleløg & ristede solsikkekerner (SEL)
SALAT	Spidskåls salat med citron vinaigrette, æbler, gulerødder & valnødder (N)
VARM RET	Helstegte græsk marineret kyllingelår med bagte courgette, rødløg & feta (ML) (1 stk.)
GRØN RET	Krydret bønne cassoulet med aubergine, bagte courgette, feta & oliven (ML)
GARNITURE	Små ovnstegte kartofler med bagte hvidløg, citron & røget paprika Tatziki (ML)

BRØD

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

UGE 47

TIRSDAG

PÅLÆG	Ålerøget skinke med kapers mayo, syltede rødløg & timian (Æ) Peber makrel med peberrodscreme, syltede æbler, agurk i tern & plukket dild (F)(ML)
GRØNT PÅLÆG	Cremet svampesalat på østershatte, dijon, bladselleri & æbler (Æ)(SEN)(SEL)
SALAT	Grøn salat på hjertesalat med caesar dressing, agurker, croutoner & parmesan (F)(Æ)(ML)(G)
VARM RET	Braiseret porchetta af svinebryst med jordskokker & salvie sauce (ML)
GRØN RET	Steak af knold selleri med miso glaze, jordskokker & salvie (S)
GARNITURE	Koldt pasta salat med basilkums pesto, bagte tomater & rucola (ML)(G)
UGENS SILD	Gammeldags modne marinerede sild med dildcreme, kapers, rå løg & frisk dild (F)(ML)(Æ)

BRØD

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

UGE 47

ONSDAG

PÅLÆG	Tørsaltet svinenakke fra italien med syltet løg & sort oliven tapenade Møntergades Hønsesalat med sprøde bacon, grov sennep, stegte østershatte & estragon (Æ)(SEN)(SEL)
GRØNT PÅLÆG	Kartofler i skiver med røget mayo, rå løg & karse (Æ)(G)
SALAT	Tomat salat med rødløg, agurker, grøn peberfrugt & salatost (ML)
VARM RET	Frikadeller af okse serveret i krydret tomat sauce & frisk oregano (Æ)(ML)(G) (2 stk.)
GRØN RET	Svampedeller lavet på portobello, havregryn og krydderurter servert i en krydret tomat sauce med frisk oregano (G)
GARNITURE	Lun bulgur med peberfrugt, grillet aubergine, persille & saltet citroner (G) Hvidløgs yoghurt (ML)

BRØD

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

UGE 47

TORSDAG

PÅLÆG	Roast beef af lårtunge med svamperemoulade, ristede løg & purløg (Æ)(G)(SEL) Rejesalat med kimchi, kinakål, edamame bønner, forårsløg & koriander karse (S)(K)(SES)(Æ)
GRØNT PÅLÆG	Chilihummus med harissa, syltede chili & krydderurtesalat (SES)
SALAT	Kål salat med radiser, sukker ærter & dressing på rygeost & purløg (ML)
VARM RET	Hakkebøf af okse med bløde løg & brun sauce (ML)(SUL) (1 stk.)
GRØN RET	Rødbedebøffer med blødeløg (S)
GARNITURE	Smørdampede små kartofler med persille & citronskal (ML) Syltede rødbeder smagte til med blommeedikke
UGENS SØDT	Banankage (N)(G)(ML)(Æ)

BRØD

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

UGE 47

FREDAG

APPETIZER	Røget laks med blomkålscreme & kapers (ML)(F) **GRØN:** Bagte blomkål med blomkålscreme & kapers (ML)
PÅLÆG	Pate af gris med svampe serveret med cornichionner & grov sennep (ML)(Æ)(SEN) Møntergades gravad laks med rævesauce, fennikel & dild (F)(SEN)
GRØNT PÅLÆG	Ærtespread med ricotta, ærteskud & ristede nødder (ML)
SALAT	Salat på farvede gulerødder med kimchi vinaigrette, sesam & ristede peanuts
VARM RET	Marineret kylling i aromatisk massaman karry med kartofler, gulerødder, peberfrugt & forårsløg (J)(SES)(S)
GRØN RET	Glaseret tofu med i massaman karry med kartofler, gulerødder & forårsløg (S)(SES)(S)
GARNITURE	Dampede jasmin ris med chili, sesam & bagte hvidløg (SES)(S) Springløg, ristet kokos & chili til topping (J)

BRØD

Økologisk rugbrød og lyst brød (G)

UGE 47

ALLERGENER

(G)	Gluten	**(K)**	Krebsdyr
(Æ)	Æg	**(F)**	Fisk
(J)	Jordnødder	**(S)**	Soya
(ML)	Mælk / Laktose	**(N)**	Nødder
(SEL)	Selleri	**(SEN)**	Sennep
(SES)	Sesam	**(LUP)**	Lupin
(B)	Bløddyr	**(SUL)**	Sulfitter

Vi anmærker altid de allergener, der er direkte i maden. Da al mad produceres på samme lokation, kan der forekomme spor af eksempelvis gluten, nødder og skaldyr. Har du en alvorlig allergi, så kontakt os, inden du spiser med.