

November 2024

Fredag	1	Helstegt kylling med porrer- & sennepsauce	
Lørdag	2	Farserede porrer med flødekartofler	“Vinter” Pavlova
Søndag	3	Paprikagryde med ris	Vafler med hasselnøddeis
Mandag	4	Græskarsuppe med bacon & grønkål	
Tirsdag	5	Medister med sauce, kartofler & surt	
Onsdag	6	Kuller med kartofler og persille/dild sovs	
Torsdag	7	Blomkålsgratin med sauce & brød	
Fredag	8	Marineret Kamfilet med bearnaise & stegte kartofler, knoldselleri & æble	
Lørdag	9	Karbonader med stuvet hvidkål	Bagt æblekage
Søndag	10	And med tilbehør	Hvid chokolademousse m. bærkompot
Mandag	11	Jordkokkesuppe med æble & bacon	
Tirsdag	12	Boller i selleri med kartoffelkompot	
Onsdag	13	Bagt laks med kartofler og urtecreme	
Torsdag	14	Bagt kartoffel med hamburgerryg i frikassé	
Fredag	15	Gammeldags oksesteg	
Lørdag	16	Frankfurter m. vildsvin & kartoffelsalat	Tiramisu
Søndag	17	Svensk pølseret	Pannacotta m. brændt hvidchokolade
Mandag	18	Oksekødssuppe med brød	
Tirsdag	19	Spaghetti bolognese	
Onsdag	20	Stegte sild med peberrodsauce	

November 2024

Torsdag	21	Farseret peberfrugt med urtecreme	
Fredag	22	Forloren hare med vildtsauce & mos	
Lørdag	23	Hjerter i flødesauce	Pandekager med is
Søndag	24	Kyllingeschnitzel med paprikasauce	Hindbær trifli
Mandag	25	Kartoffel-porrer suppe	
Tirsdag	26	Flæskesteg med sauce & surt	
Onsdag	27	Fiskefilet med tartar sauce & stegte kartofler	
Torsdag	28	Pasta carbonara	
Fredag	29	Svinemørbrad Wellington med svampesauce	
Lørdag	30	Øl-braiserede svinekæber med mos	Blåbær cheesecake

Vores mad er lavet fra bunden af, og er tilberedt med omtanke.

Alle retter serveres med dagens salat og tilbehør.

Hvis du har et ønske til en ret, så kom ned til os i køkkenet. Vi tager gerne imod jeres forslag.