

RYDE GASTRONOMI

Uge 37

Mandag

Oksekøds boller i tomatsauce med bagte løg og artiskokker

Pasta penne sort peber og parmesan

Salat med blomkål, gulerødder, appelsin/balsamico vinaigrette, basilikum og saltet mandler

Tirsdag

Kylling i østerssauce med svampe, grøn peber, løg og citrongræs

Ris med soja, hvidløg og koriander

Thai råkost med sesam/ingefær dressing toppet med cashewnødder

Onsdag

Medister

Kold kartoffelsalat med grov sennep, rødløg, ærter og persille

Salat med druer, radiser, rå marineret rødkål, græskarkerner og purløg/honning dressing

Torsdag

Laks med fløde endive, purløg og ristet bacon

Hvide kartofler med havsalt med rosenpeber og persille

Bønnesalat med sorte og edemame bønner, savoykål, grape, pinjekerner og æg/kapers vinaigrette

Fredag

Braiseret oksekød i kraftig rødvin sauce med salvie, oliven og løg

Stegte kartofler med hvide bønner, spinat og timian ristet aubergine

Salat med peber/sennepskorn bagt knoldselleri, ærter, blommer, hasselnødder og sherryeddike vinaigrette

Torsdagskag

Squashkage med limeglassur

I har spørgsmål vedr. allergener er i meget velkommen til at rette henvendelse til køkkenet på tlf. 35267172