

RYDE

GASTRONOMI

Uge 2

Mandag

Stegt nakkekam med ristet løg og porre med purløgssky

Cous cous med gulerødder og persille

Salat med bagte selleri, grønkål, hakket persille, kørvel vinaigrette og **ristet mandler**

Tirsdag

Kyllingebryst med **sate sauce**, forårsløg og koriander

Nudler med chili, **sorte sesam**

Salat med blomkål, rosmarin marineret mango, ingefær dressing, basilikum og **cashewnødder**

Onsdag

24 timer Bbq stegt Oksebryst på Rå syltet rødkål

Stegte kartofler med sort peber og purløg

Tomatsalat med **tomat/persille pesto, feta, rødløg og salt ristet mandler**

Torsdag

Timian bagt Laks med balsamico syltet løg, bredbladet persille og **stegte svampe**

Kold kartoffelsalat med rødløg, grov sennep og forårsløgs toppe

Salat med kommen marineret hvidkål, løg, krydderurter, røget paprika og **hasselnødder**

Fredag

Saltimbocca af svinemørbrad med pebersauce

Grønne linser fra Puy med bagte løg, oliven, spinat og **persille pesto**

Salat med grillet courgetter, bønner, aubergine/tomat vinaigrette, skalotteløg og **mozzarella**

Torsdagskage

Mazarinkage

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