

RYDE

GASTRONOMI

Uge 20

Mandag

"Corn fed" oksesteg stegt i 24 timer med Rødvin sauce

Hvidekartofler med persille

Salat med grønne bønner, **parmesan**, skalotteløg, senneps vinaigrette og **salt mandler**

Tirsdag

Kylling bryst med sommer grønt og grøn Caesar dressing

Bulgur med agurk, tomat og persille

Blandet salat med bagte knoldselleri, quinoa, ærter, æbler, **hasselnødder** og purløg vinaigrette

Onsdag

Kalkunbryst i krydret tomatsauce toppet med lun salat af nye løg og courgetter

Pasta med persille

Blandet salat med hvidkål, kold ratatouille, mild karry dressing og **ristet solsikkekerner**

Torsdag

Let røget laks med **have syrer sauce**

Smør kartofler med peber dressing og persille

Salat med hvide asparges, spidskål, fennikel, **pinjekerner** og estragon vinaigrette

Fredag

Lukket

Torsdagskage

Den du ved nok

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