

# RYDE GASTRONOMI

Uge 21

## Mandag

Rosastegt oksekød med syltede skalotteløg og **basilikum sky**

Kartofler med marineret forårsløg og persille

Salat med vor grønt, estragon vinaigrette, **parmesan og pinjekerner**

## Tirsdag

Braiseret svinekød i karry med æbler, løg og rosiner

Ris med paprika og purløg

Salat med ristet aubergine, bønner, kikærter, basilikumkarry vinaigrette og **chili peanuts**

## Onsdag

Kylling med hvidløg, spinat, kommen og ærter

**Cous cous** med mynte snittet grønt og **hakket hasselnødder**

Salat med bønner, gulerødder, calamata oliven, **chili mandler og tzatziki**

## Torsdag

**Fiskefrikadeller med hj rørt grov remolade**

**Kartofler med dild og citron**

Salat med broccoli, grønne asparges, **aioli dressing og græskarkerner**

## Fredag

Braiseret oksekødstern med forårsløg, pak choi og gulerods tern med **øster sauce vinaigrette**

**Nudler** med persille

Salat med blomkål, edamamme kerner, persille, **soja vinaigrette og cashewnødder**

## Torsdagskage

**Gammeldags æblekage**

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