

RYDE GASTRONOMI

Uge 37
Mandag

Kalkun Bryst med indisk inspireret **stuvet spinat og ristet mandler**

Ris med varme krydderier og purløg

Salat med rødkål, mini gulerødder, Rødløg, granatæble, Soya/lime vinaigrette, basilikum og **saltet mandler**

Tirsdag

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

Nudler med soja, **hvidløg** og koriander

Thai råkost med blomkål, spidskål, **sesam/ingefær dressing toppet med cashewnødder**

Onsdag

Svinemørbrad med sennep hakket rå skalotteløg og rosmarin sauce

Bulgur med bagte løg, soltørret tomater, spidskål og persille

Egeblad salat med bagte rødbeder, fennikel, saltet mandler sherry vinaigrette og **gedeost**

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 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

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