

Dagens inspiration

Guest chef Per Thøstesen

Full noon

Øko Oksetykkam med rød karry, kokosmælk, ingefær og chili (6,11,12,T) - serveret med perlebyg med sesamolie og thai basilikum (1,11)

Green noon

Bagt blomkål med rub af rasp, brunet smør, sennep og muskat, toppet af med hasselnødder (1,7,8,10,12) - serveret med perlebyg med sesamolie og thai basilikum (1,11)

Green noon vegansk

Bagt blomkål med rub af rasp, olivenolie, sennep og muskat, toppet af med hasselnødder (1,8,10,12) - serveret med perlebyg med sesamolie og thai basilikum (1,11)

Fyldig salat

Linsesalat med kinakål, radicchio, soltørrede tomater, soyadressing og croutoner (1,6,11,12,B,K)

Fyldig salat vegansk

Linsesalat med kinakål, radicchio, soltørrede tomater, soyadressing og croutoner (1,6,11,12,B,K)

Let salat

Kålsalat med grape, pære, tørrede tranebær, ingefær og mandler (8,K)

Let salat vegansk

Kålsalat med grape, pære, tørrede tranebær, ingefær og mandler (8,K)

Det grønne stykke

Asparges og broccoli med spicy yoghurt dip (6,7,11,12)

Det grønne stykke vegansk

Asparges og broccoli med spicy vegansk yoghurt dip (6,11,12)

Tilbehør til brød - Full noon

Kyllingelevermousse med smør, timian og cognac (7,12)

Tilbehør til brød - Green noon

Kartoffelsalat med svampe, ramsløgsmayo og karse (3,6,10,12)

Tilbehør til brød - Green noon vegansk

Kartoffelsalat med svampe, ramsløgsmayo og karse (6,10,12)

Tilbehør til brød - alle

Bagte gulerødder med gedeost, estragon og hvidløg (7)

Tilbehør til brød - alle vegansk

Bagte gulerødder med tofu, estragon og hvidløg (6)

Brød

Surdejsbrød (1) og rugbrød (1)

Today's inspiration

Guest chef Per Thøstesen

Hot dishes - Full noon

Organic beef chuck with red curry, coconut milk, ginger and chili (6,11,12,T) - served with pearl barley with sesame oil and Thai basil (1,11)

Hot dishes - Green noon

Baked cauliflower with rub of breadcrumbs, browned butter, mustard and nutmeg, topped with hazelnuts (1,7,8,10,12) - served with pearl barley with sesame oil and Thai basil (1,11)

Hot dishes - Vegan Green noon

Baked cauliflower with rub of breadcrumbs, olive oil, mustard and nutmeg, topped with hazelnuts (1,8,10,12) - served with pearl barley with sesame oil and Thai basil (1,11)

Heavy salad

Lentil salad with Chinese cabbage, radicchio, sun-dried tomatoes, soy dressing and croutons (1,6,11,12,B,K)

Heavy salad vegan

Lentil salad with Chinese cabbage, radicchio, sun-dried tomatoes, soy dressing and croutons (1,6,11,12,B,K)

Light salad

Cabbage salad with grape, pear, dried cranberries, ginger and almonds (8,K)

Light salad vegan

Cabbage salad with grape, pear, dried cranberries, ginger and almonds (8,K)

Green piece

Asparagus and broccoli with spicy yogurt dip (6,7,11,12)

Green piece vegan

Asparagus and broccoli with spicy vegan yogurt dip (6,11,12)

Spread full

Chicken liver mousse with butter, thyme and cognac (7,12)

Spread green

Potato salad with mushrooms, ramson mayo and cress (3,6,10,12)

Spread green vegan

Potato salad with mushrooms, ramson mayo and cress (6,10,12)

Spread all

Baked carrots with goat cheese, tarragon and garlic (7)

Spread all vegan

Baked carrots with tofu, tarragon and garlic (6)

Bread

Sourdough bread (1) and rye bread (1)

Kage

Drømmekage (1,3,7)

Cake

Dream cake (1,3,7)