



Menu / onsdag

- Dagens inspiration:** Dansk
- Brød:** Surdejsbrød (1) og rugbrød (1)
- Til brød - Alle:** Rørt ricotta med citron og friske krydderurter (7)
- Til brød - Alle vegansk:** Rørt siletofu med citron og friske krydderurter (6)
- Til brød - Full:** Rejesalat med cornichoner, dild og citron (2,3,7,10,12)
- Til brød - Green:** Tempesalat med cornichoner, skalotteløg, persille og citron (3,7,10,12)
- Til brød - Green vegansk:** Tempesalat med cornichoner, skalotteløg, persille og citron (12)
- Grønt stykke:** Blomkål med safran aioli (3,12)
- Grønt stykke vegansk:** Blomkål med safran aioli (12)
- Let salat:** Romainesalat med friske krydderurter og ristede græskarkerner
- Let salat vegansk:** Romainesalat med friske krydderurter og ristede græskarkerner
- Fyldig salat:** Pintobønner med spidskål, syltede æbler, salatost og ristede hasselnødder (7,8,B,K)
- Fyldig salat vegansk:** Pintobønner med spidskål, syltede æbler, vegansk ost og ristede hasselnødder (8,B,K)
- Green noon:** Grøntsagsfrikadeller - 3 stk pr. person, hertil sommer kartoffelsalat med rabarber, fennikel, rødløg, oliven og kapers (3,7,10,12)
- Green noon vegansk:** Vegetable frikadeller - 3 pcs. per person, hertil sommer kartoffelsalat med rabarber, fennikel, rødløg, oliven og kapers (10,12)
- Full noon:** Frikadeller af øko-gris - 3 stk pr. person (1,9), hertil sommer kartoffelsalat med rabarber, fennikel, rødløg, oliven og kapers (3,7,10,12)

Vi anbefaler, at I printer menuen hver dag. Der kan ske ændringer, som vi ikke informerer om
– vi opdaterer dagligt på hjemmesiden i forhold til indkøb og råvarer.



1. GLUTEN



2. SHELLFISH



3. EGGS



4. FISH



5. PEANUTS



6. SOY



7. LACTOSE



8. NUTS



9. CELERIAC



10. MUSTARD



11. SESAME



12. SULFITES



13. LUPIN



14. MOLLUSC



B. BEANS



K. KALE



S. SHIITAKE



T. TOMATO



Menu / onsdag

- Today's inspiration:** Danish
- Bread:** Sourdough bread (1) and rye bread (1)
- For bread - All:** Herbed ricotta (7)
- For bread - All vegan:** Herbed silken tofu (6)
- For bread - Full:** Shrimp salad with cornichons, dill, and lemon (2,3,7,10,12)
- For bread - Green:** Tempeh salad with cornichons, shallots, persille og citron (3,7,10,12)
- For bread - Green vegan:** Tempeh salad with cornichons, shallots, persille og citron (12)
- Green piece:** Cauliflower with saffron aioli (3,12)
- Green piece vegan:** Cauliflower with saffron aioli (12)
- Light salad:** Romaine lettuce with fresh herbs and roasted pumpkin seeds
- Light salad vegan:** Romaine lettuce with fresh herbs and roasted pumpkin seeds
- Heavy salad:** Pinto beans, with pointed cabbage, pickled apples, salad cheese and roasted hazelnuts (7,8,B,K)
- Heavy salad vegan:** Pinto beans, with pointed cabbage, pickled apples, vegan cheese and roasted hazelnuts (8,B,K)
- Hot dishes - Green noon:** Vegetable patties - 3 pcs. per person, hertil summer kartoffelsalat med rabarber, fennikel, rødløg, oliven og kapers (3,7,10,12)
- Hot dishes - Vegan Green noon:** Vegetable patties - 3 pcs. per person, served with summer potato salad with rhubarb, fennel, red onions, olives and caper (10,12)
- Hot dishes - Full noon:** Organic pork meatballs - 3 pcs. per person (1,9), served with summer potato salad with rhubarb, fennel, red onions, olives and caper (3,7,10,12)

Vi anbefaler, at I printer menuen hver dag. Der kan ske ændringer, som vi ikke informerer om
– vi opdaterer dagligt på hjemmesiden i forhold til indkøb og råvarer.



1. GLUTEN



2. SHELLFISH



3. EGGS



4. FISH



5. PEANUTS



6. SOY



7. LACTOSE



8. NUTS



9. CELERIAC



10. MUSTARD



11. SESAME



12. SULFITES



13. LUPIN



14. MOLLUSC



B. BEANS



K. KALE



S. SHIITAKE



T. TOMATO