



Menu / onsdag

- Dagens inspiration:** Europæiske klassikere
- Brød:** Surdejsbrød (1) and rugbrød (1)
- Til brød - Alle:** Gulerodshumms (11,12)
- Til brød - Alle vegansk:** Gulerodshumms (11,12)
- Til brød - Full:** Skinkesalat (3,7,10,12)
- Til brød - Green:** Cervelle de canut - Lyonnaise ostecreme med krydderurter (3,7,12)
- Til brød - Green vegansk:** Cervelle de canut - Lyonnaise ostecreme med krydderurter (12)
- Grønt stykke:** Pisto Manchego - Stegte squash med grøntsagssalsa (12,T)
- Grønt stykke vegansk:** Pisto Manchego - Stegte squash med grøntsagssalsa (12,T)
- Let salat:** Østrigsk agurkesalat med spidskål (12,K)
- Let salat vegansk:** Østrigsk agurkesalat med spidskål (12,K)
- Fyldig salat:** Tysk kartoffelsalat (10,K)
- Fyldig salat vegansk:** Tysk kartoffelsalat (10,K)
- Green noon:** Quiche med øko æg, asparges, forårsløg, soltørrede tomater, ramsløg og emmentalerost (1,3,7,T) - 1 quiche pr. 4 personer - Serveret kold med dampet spidskål vendt med smør (7)
- Green noon vegansk:** Quiche med asparges, forårsløg, soltørrede tomater, ramsløg og vegansk ost (1,B,T) - 1 quiche pr. 4 personer - Serveret kold med dampet spidskål vendt med olivenolie
- Full noon:** Quiche med øko æg, øko-bacon asparges, forårsløg, soltørrede tomater, ramsløg og emmentalerost (1,3,7,T) - 1 quiche pr. 4 personer - Serveret kolde med dampet spidskål vendt med smør (7)

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: European Classics

Bread: Sourdough bread (1) and rye bread (1)

For bread - All: Carrot hummus (11,12)

For bread - All vegan: Carrot hummus (11,12)

For bread - Full: Ham salad (3,7,10,12)

For bread - Green: Cerveille de canut – Lyonnaise cheese cream with herbs (3,7,12)

For bread - Green vegan: Cerveille de canut – Lyonnaise cheese cream with herbs (12)

Green piece: Pisto Manchego - Roasted squash with vegetable salsa (12,T)

Green piece vegan: Pisto Manchego - Roasted squash with vegetable salsa (12,T)

Light salad: Austrian cucumber salad with pointed cabbage (12,K)

Light salad vegan: Austrian cucumber salad with pointed cabbage (12,K)

Heavy salad: German potato salad (10,K)

Heavy salad vegan: German potato salad (10,K)

Hot dishes - Green noon: Quiche with organic eggs, asparagus, spring onions, sun-dried tomatoes, wild garlic, and emmentaler cheese (1,3,7,T) - 1 quiche per. 4 people - Served cold with steamed pointed cabbage tossed with butter (7)

Hot dishes - Vegan Green noon: Quiche with asparagus, spring onions, sun-dried tomatoes, wild garlic, and vegan cheese (1,3,7,T) - 1 quiche per. 4 people - Served cold with steamed pointed cabbage tossed with olive oil

Hot dishes - Full noon: Quiche with organic eggs, organic bacon, asparagus, spring onions, sundried tomatoes, wild garlic, and emmentaler cheese (1,3,7,T) - 1 quiche per. 4 people - Served cold with steamed pointed cabbage tossed with butter (7)

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