

GLOBETROTTER

10

MANDAG, TIRSDAG

Aromatisk mexicansk mole og friske urter krydret saftig kylling, serveret med ristede krydre kartofler, brændt majs-bønnesalat og chilisaucé à part. (2+11+15)

Grøn ret: Aromatisk mexicansk mole og friske urter, serveret med planteprotein, ristede krydre kartofler, brændt majs-bønnesalat og chilisaucé à part. (2+11+15)

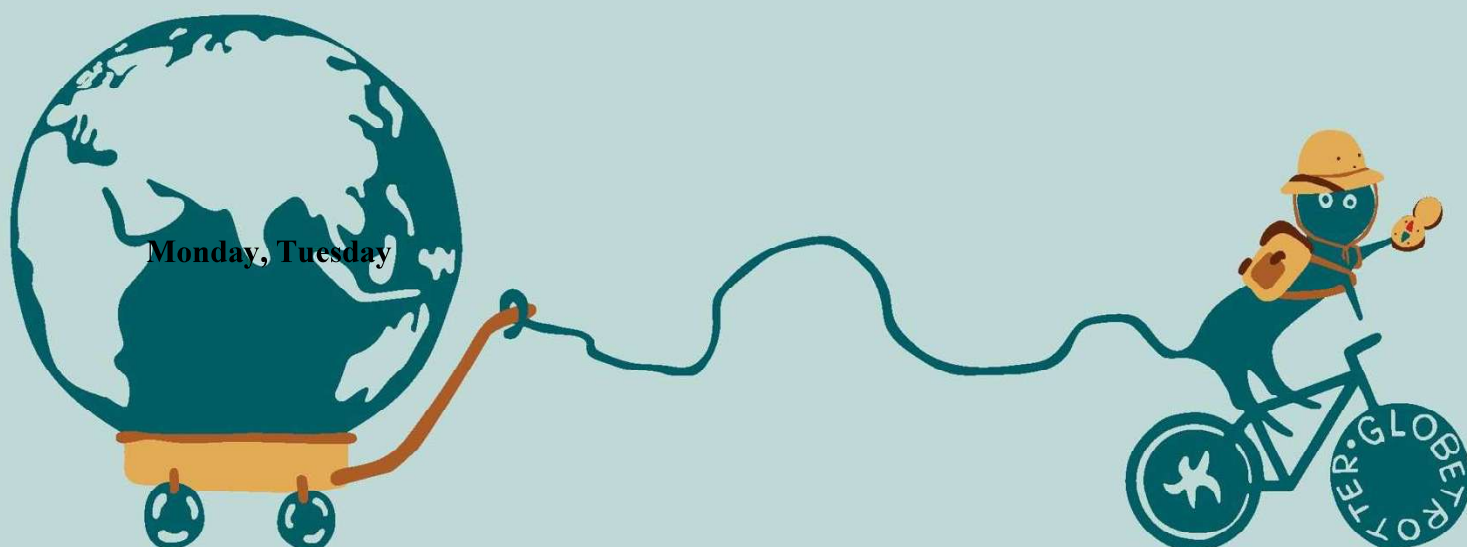
ONSDAG

Fyldig røget indisk masoor dal tadka, serveret med jeera ris toppet med frisk hakket persille. Hertil saltet-sødet yoghurt og lime på siden. (10+15)

TORSDAG, FREDAG

Cremet italiensk pasta alla Norcina med krydret kalkunpølse og svampe, toppet med ost og friske urter. Serveret med arugulasalat vendt med citronvinaigrette. (1+6+15)

Grøn ret: Cremet italiensk pasta alla Norcina med krydret tempeh og svampe, toppet med ost og friske urter. Serveret med arugulasalat vendt med citronvinaigrette. (1+2+6+15)



GLOBETROTTER

10

MONDAY, TUESDAY

Aromatic Mexican mole with fresh herbs and tender chicken, served with roasted spiced potatoes, charred corn-bean salad, and chili sauce on the side. (2+11+15)

Green dish: Aromatic Mexican mole with fresh herbs, served with plant-based protein, roasted spiced potatoes, charred corn-bean salad, and chili sauce on the side. (2+11+15)

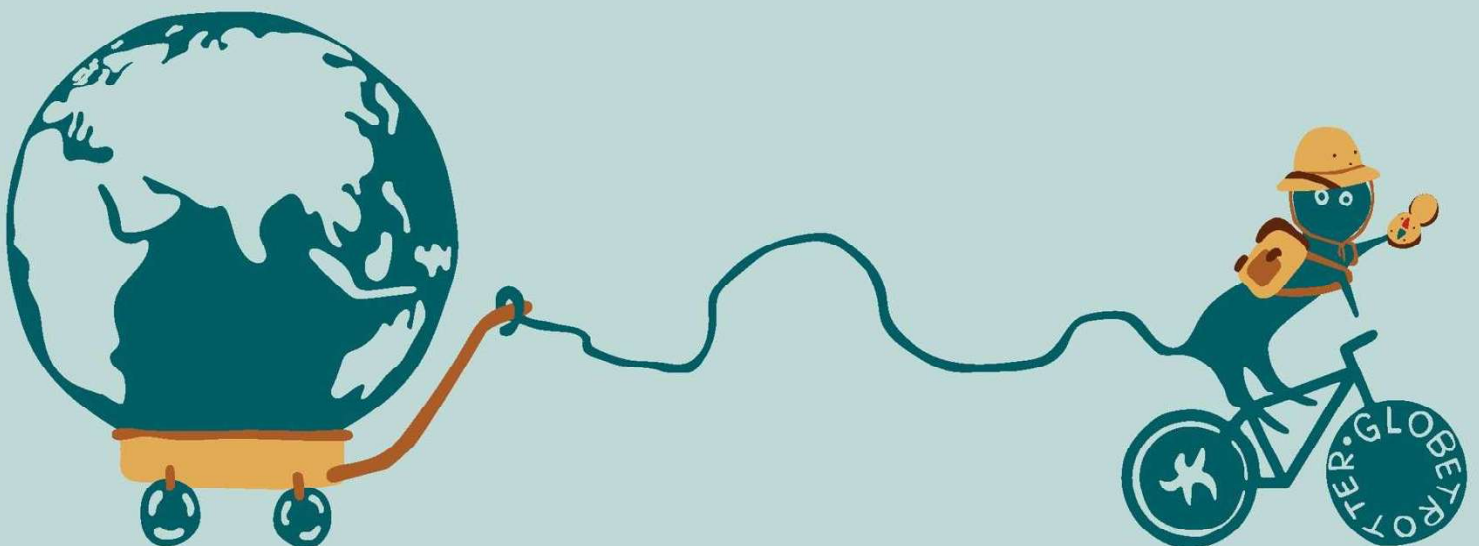
WEDNESDAY

Rich smoked Indian masoor dal tadka, served with jeera rice topped with fresh chopped parsley. Accompanied by salted-sweetened yogurt and lime on the side. (10+15)

THURSDAY, FRIDAY

Creamy Italian pasta alla Norcina with spiced turkey sausage and mushrooms, topped with cheese and fresh herbs. Served with arugula salad tossed in lemon vinaigrette. (1+6+15)

Green dish: Creamy Italian pasta alla Norcina with spiced tempeh and mushrooms, topped with cheese and fresh herbs. Served with arugula salad tossed in lemon vinaigrette. (1+2+6+15)



HOMEBOUND

10

MANDAG, TIRSDAG

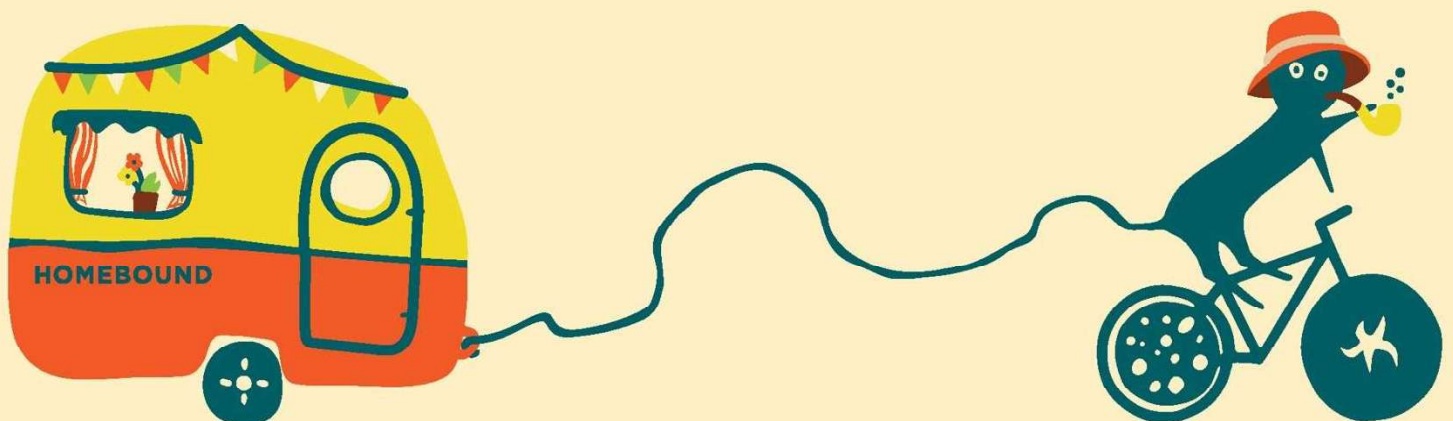
Saftige frikadeller lavet af gris, serveret med dampede økologiske kartofler, brun skysauce og sylt. (1+2+6+13)

ONSDAG

Højbagt knoldselleri dryppet med brunet smør og ristede kerner, serveret med cremet svampesauce, salater, hjemmebakket surdejsbrød og syltede bær. (1+6+10+13)

TORSDAG, FREDAG

Aromatisk paprikagryde lavet på kalkun og masser af grøntsager, serveret med brune ris, karamelliseret perleløg og toppet med frisk urtesalat. (6+13)



HOMEBOUND

10

MONDAY, TUESDAY

Juicy pork meatballs served with steamed organic potatoes, brown gravy, and jelly. (1+2+6+13)

WEDNESDAY

Roasted celeriac drizzled with browned butter and toasted seeds, served with creamy mushroom sauce, salads, homemade sourdough bread, and pickled berries. (1+6+10+13)

THURSDAY, FRIDAY

Aromatic paprika stew made with turkey and plenty of vegetables, served with brown rice, caramelized pearl onions, and topped with fresh herb salad. (6+13)

