

HOMEBOUND

16

Mandag / Tirsdag

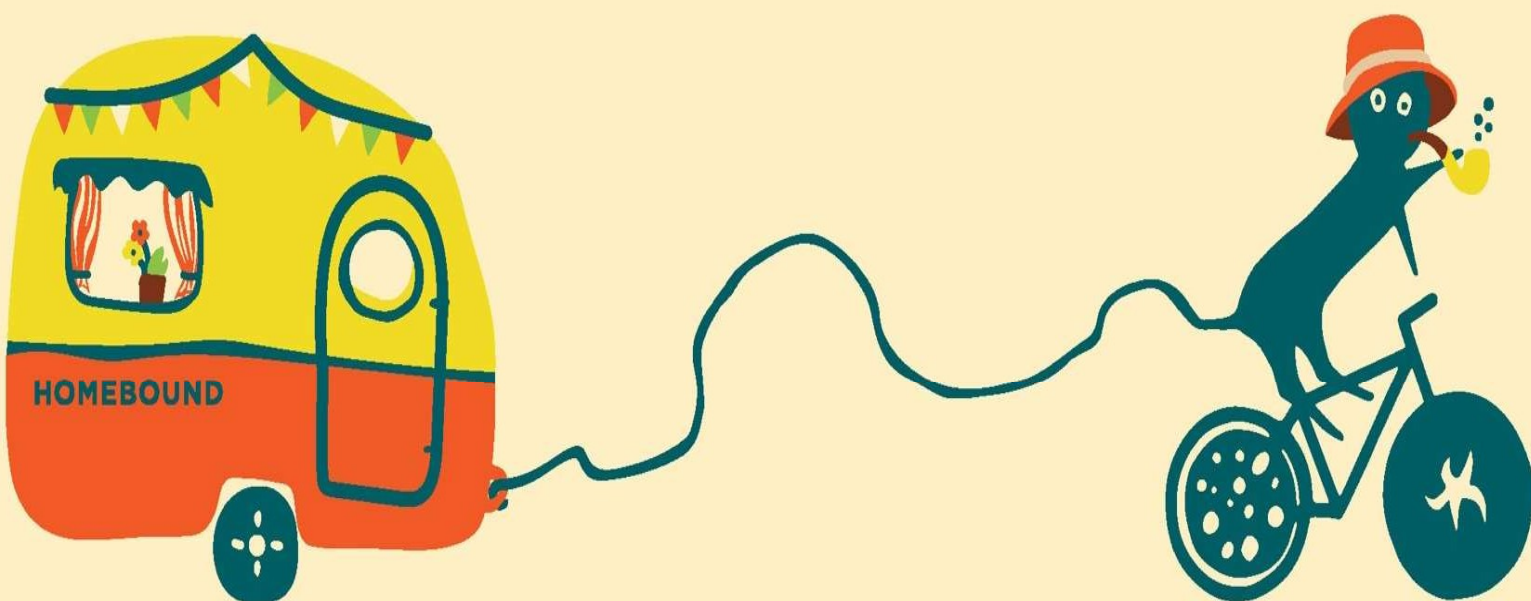
Sprøde panerede karbonader, også som glutenfri, serveret med klassiske stuede ærter og gulerødder samt hvide kartofler, toppet med friskhakket persille. Hertil sennep og frisk tomat melonsalat a part (1+2+6+11)

Onsdag

Broccoli og edamame frikadeller med bid og saftighed, serveret med grov bulgursalat, også med ris som glutenfri alternativ, fyldt med friske grøntsager og urter. Toppet med ristet gulerodstapenade. Hertil cremet tzatziki a part (1+6+13+15)

Torsdag / Fredag

Nordisk cremet chili con carne med kylling, havtorn og grøntsager, fyldig og let syrlig i balancen, serveret med grillet surdejsbrød, kan serveres uden brød som glutenfri, og toppet med frisk mizunasalat. Hertil rødløg og citron a part (1+13+15)



HOMEBOUND

16

Monday / Tuesday

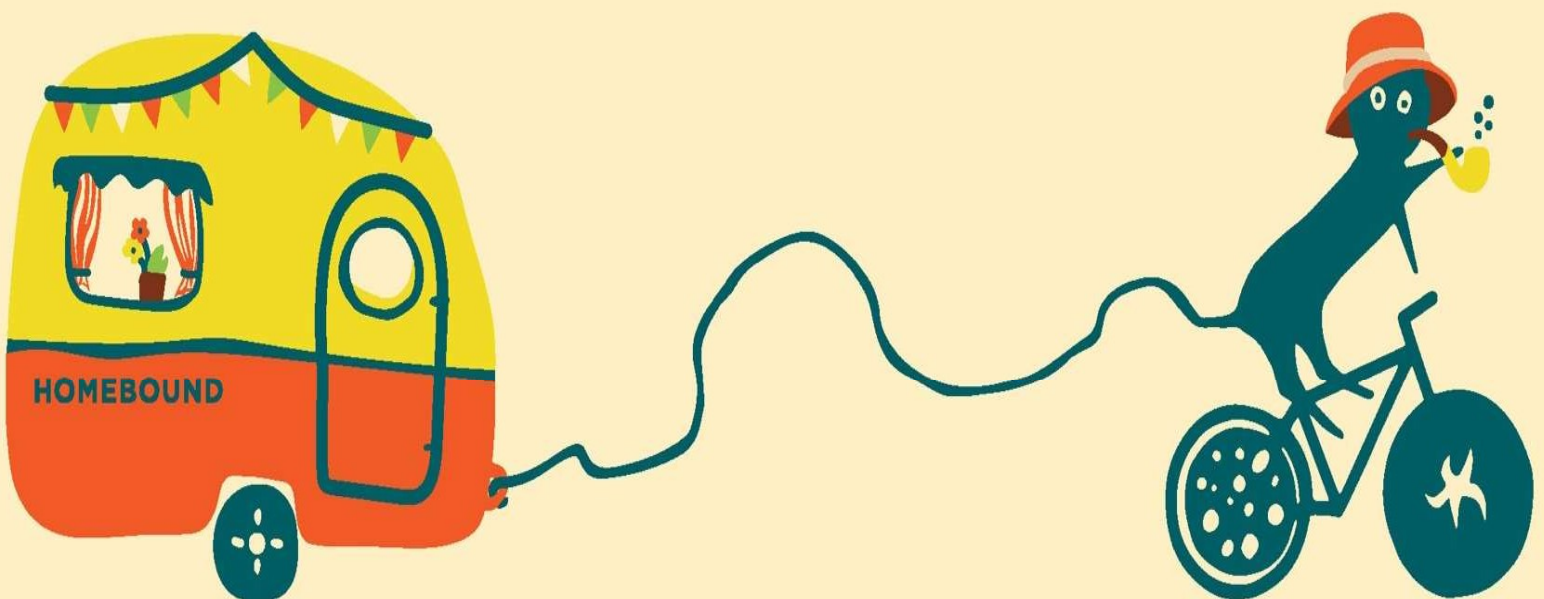
Crisp breaded pork patties, also available gluten free, served with classic creamed peas and carrots and boiled potatoes, topped with fresh parsley. Mustard and tomato melon salad on the side *(1+2+6+11)*

Wednesday

Broccoli and edamame patties with texture and flavour, served with a coarse bulgur salad, also available with rice as a gluten free option, filled with fresh vegetables and herbs. Topped with roasted carrot tapenade. Creamy tzatziki on the side *(1+6+13+15)*

Thursday / Friday

Nordic creamy chili con carne with chicken, sea buckthorn and vegetables, rich with a slight acidity, served with grilled sourdough bread, can be served without bread as gluten free, and topped with fresh mizuna salad. Red onion and lemon on the side *(1+13+15)*



GLOBETROTTER

16

Mandag / Tirsdag

Indonesisk okse rendang, langsomt simret til intens dybde og varme, med grøntsager og serveret med kokosris, toppet med ristede kokosflager. Hertil linsyltet agurkesalat og frisk koriander a part (13+15)

Grøn ret

Indonesisk rendang på kidneybønner, fyldt med varme krydderier og fylde, serveret med kokosris og ristede kokosflager. Hertil linsyltet agurkesalat og koriander a part (13+15)

Onsdag

Melanzane alla parmigiana med aubergine i intens tomatsoUCE og masser af parmesan, serveret med rosmarinstegete kartofler og toppet med ærteskud. Hertil sprød salat og citronvinaigrette a part (6+13+15)

Torsdag / Fredag

Puertoricansk pernil, langtidsstegt nakkefilet med saftig kerne og sprød overflade, serveret med plantain og sød kartoffelmos samt aromatisk mojosauce. Toppet med frisk persille og serveret med coleslaw vendt i frisk mojito vinaigrette a part (6+11+13+15)

Grøn ret

Vegetarisk pernil med ristede østershatte med dyb umami, serveret med plantain og sød kartoffelmos samt mojosauce. Hertil coleslaw vendt i mojito vinaigrette a part (6+11+13+15)

GLOBETROTTER

16

Monday / Tuesday

Indonesian beef rendang, slow cooked for deep, rich flavour and warmth, with vegetables and served with coconut rice, topped with toasted coconut flakes. Quick pickled cucumber salad and fresh coriander on the side *(13+15)*

Green dish

Indonesian kidney bean rendang, rich in warm spices and depth, served with coconut rice and toasted coconut flakes. Pickled cucumber salad and coriander on the side *(13+15)*

Wednesday

Melanzane alla parmigiana with aubergine in rich tomato sauce and plenty of parmesan, served with rosemary roasted potatoes and pea shoots. Crisp salad and lemon vinaigrette on the side *(6+13+15)*

Thursday / Friday

Puerto Rican pernil, slow roasted pork neck with a juicy centre and crisp edges, served with plantain sweet potato mash and mojo sauce. Finished with parsley and served with coleslaw in mojito vinaigrette *(6+11+13+15)*

Green dish

Vegetarian pernil with roasted oyster mushrooms, served with plantain sweet potato mash and mojo sauce. Coleslaw with mojito vinaigrette *(6+11+13+15)*