

GLOBETROTTER

20

Mandag / Tirsdag

Tonkatsu, pankopaneret asiatisk krydret svinekotelet med sprød skorpe, serveret med tonkatsusauce, ris og fintsnittet frisk kål. Hertil cremet gomadressing og syltet ingefær a part *(1+2+7+8+11+13+15)*

Grøn ret

Portobello katsu med sprød pankopanering og asiatiske krydderier, serveret med tonkatsusauce, ris og frisk kål. Hertil gomadressing og syltet ingefær a part *(1+2+7+8+11+13+15)*

Onsdag

Ratatouille med cremet polenta og æg, toppet med friske urter. Hertil grøn salat vendt med rødvinsvinaigrette a part *(2+6+13+15)*

Torsdag

Lukket for Kristi Himmelfart

Fredag

Bobotie quesadilla med sprødt fladbrød fyldt med krydret sydafrikansk oksegryde og ost, serveret med stir fried gule ris og grøntsager. Hertil pisket feta og avocadocreme samt krydret sortbønne og mangosalsa a part *(1+6+13+15)*

Grøn ret

Linse quesadilla med sprødt fladbrød fyldt med fyldig linsegryde og ost, serveret med stir fried gule ris og grøntsager. Hertil pisket feta, avocadocreme og sortbønne mangosalsa a part *(1+6+13+15)*

GLOBETROTTER

20

Monday / Tuesday

Tonkatsu, panko breaded Asian spiced pork cutlet with a crisp crust, served with tonkatsu sauce, rice and finely shredded cabbage. Creamy goma dressing and pickled ginger on the side
(1+2+7+8+11+13+15)

Green dish

Portobello katsu with crispy panko coating and Asian spices, served with tonkatsu sauce, rice and fresh cabbage. Goma dressing and pickled ginger on the side (1+2+7+8+11+13+15)

Wednesday

Ratatouille with creamy polenta and egg, topped with fresh herbs. Green salad with red wine vinaigrette on the side (2+6+13+15)

Thursday

Ascension Day – Closed

Friday

Bobotie quesadilla with crisp flatbread filled with spiced South African beef stew and cheese, served with stir fried yellow rice and vegetables. Whipped feta, avocado cream and spiced black bean mango salsa on the side (1+6+13+15)

Green dish

Lentil quesadilla with crisp flatbread filled with rich lentil stew and cheese, served with stir fried yellow rice and vegetables. Whipped feta, avocado cream and black bean mango salsa on the side (1+6+13+15)

HOMEBOUND

20

Mandag / Tirsdag

Kalkun cuvette med saftig kerne, serveret med ristede kartofler, langtidsbagte tomater og cremet hvid estragonsauce, toppet med friske ærteskud. Hertil tranebærsauce a part (6+15)

Onsdag

Dal makhani med kokosmælk og belugalinser, fyldig og varm i smagen, serveret med hvidløgsnaan og toppet med persille. Hertil laccha pyaz og kølig agurk raita a part (1+6+15)

Torsdag / Fredag

Cremet spaghetti bolognese med fyldig ragù, toppet med parmesan og frisk basilikum. Hertil italiensk tomatsalat med oliven og friterede kapers (1+6+11+13+15)

HOMEBOUND

20

Monday / Tuesday

Turkey cuvette with a juicy centre, served with roasted potatoes, slow baked tomatoes and creamy white tarragon sauce, topped with fresh pea shoots. Cranberry sauce on the side (6+15)

Wednesday

Dal makhani with coconut milk and beluga lentils, rich and warming, served with garlic naan and topped with parsley. Laccha pyaz and cool cucumber raita on the side (1+6+15)

Thursday / Friday

Creamy spaghetti bolognese with rich ragù, topped with parmesan and fresh basil. Italian tomato salad with olives and fried capers on the side (1+6+11+13+15)