



UGE 25

HUB 2

MANDAG

Kylling marineret i frisk citron og duftende rosmarin, sprødstegt og serveret med gyldenristede kartofler og kølig cremet tzatziki på siden. (6+15)

GRØN RET

Saftige grøntsagsbøffer på rødbede og svampe, sprødristede og serveret med gyldenristede kartofler og kølig cremet tzatziki på siden. (6+15)

TIRSDAG

Langsomtkogt chili con carne med dybde og varme, serveret med dampet ris, silkeblød avocadocreme og sprøde nacho chips. (6+15)

GRØN RET

Krydret chili sin carne med dybde og varme, serveret med dampet ris, silkeblød avocadocreme og sprøde nacho chips. (6+15)

ONSDAG

Fløjlsblød svampepasta med rige mængder friskrevet parmesan og duftende urter. (1+6+15)

TORS DAG

Langtidsbraiseret grisenakke i hvidvin og duftende urter, serveret på silkeblød kartoffelmos monteret med urtesmør og en rig skysauce. (6+13+15)

GRØN RET

Cremet kikærtegyde med masser af grønt, serveret på silkeblød kartoffelmos monteret med urtesmør. (6+13+15)

FREDAG

Koreanske kødboller med dybde og umami, serveret med kimchi og seje nudler vendt i sesam og friske urter. (1+7+8+15)

GRØN RET

Sprøde grøntsagsboller med dybde og umami, serveret med kimchi og seje nudler vendt i sesam og friske urter. (1+7+8+15)



WEEK 25

HUB 2

MONDAY

Chicken marinated in fresh lemon and fragrant rosemary, crispy fried and served with golden roasted potatoes and cool creamy tzatziki on the side. (6+15)

GREEN DISH

Juicy vegetable patties on beetroot and mushroom, crispy fried and served with golden roasted potatoes and cool creamy tzatziki on the side. (6+15)

TUESDAY

Slow-cooked chilli con carne with depth and warmth, served with steamed rice, silky avocado cream and crispy nacho chips. (6+15)

GREEN DISH

Spiced chilli sin carne with depth and warmth, served with steamed rice, silky avocado cream and crispy nacho chips. (6+15)

WEDNESDAY

Velvety mushroom pasta with generous amounts of freshly grated parmesan and fragrant herbs. (1+6+15)

THURSDAY

Slow-braised pork neck in white wine and fragrant herbs, served on silky mashed potato mounted with herb butter and a rich jus. (6+13+15)

GREEN DISH

Creamy chickpea stew with plenty of greens, served on silky mashed potato mounted with herb butter. (6+13+15)

FRIDAY

Korean meatballs with depth and umami, served with kimchi and chewy noodles tossed in sesame and fresh herbs. (1+7+8+15)

GREEN DISH

Crispy vegetable balls with depth and umami, served with kimchi and chewy noodles tossed in sesame and fresh herbs. (1+7+8+15)

