UGE 47

HUB 2

MANDAG

Røget hamburgerryg glaseret med brun farin, sennep og dild. Serveret med hvid kartoffelsalat. *(2+6+11+13)*

GRØN RET

Butternutsquash glaseret med brun farin, sennep og dild. Serveret med hvid kartoffelsalat. *(2+6+11+13)*

TIRSDAG

Tacos carnitas – mexicansk nakkefilet simret med løg, hvidløg og chili, til den er fuldstændig mør. Med salsa på avocado, syltet rødløg, agurk og padron-peber, tilsmagt med lime og urter. *(1+13+15)*

GRØN RET

Tacos med jackfruit – jackfruit simret med løg, hvidløg og chili, til den er fuldstændig mør. Med salsa på avocado, syltet rødløg, agurk og padron-peber, tilsmagt med lime og urter. *(1+13+15)*

ONSDAG

Grøntsagslasagne med cremet mornaysauce. *(1+6+13+15)*

TORSDAG

Dagens fisk med braiseret fennikel, tapenade på oliven og soltørret tomat samt blåmuslingesauce med dildolie. *(3+6+13+14+15)*

GRØN RET

Saltbagt selleri med hvide bønner, braiseret fennikel, tapenade på oliven og soltørret tomat samt grøntsagssauce med dildolie. *(6+10+13+15)*

FREDAG

Vi genbesøger den notoriske China box – små forårsruller, sursød kylling, nudler, bønnespirer og grønt. *(1+7+8+13+15)*

GRØN RET

Vegetarisk China box – små forårsruller, sursød tofu, nudler, bønnespirer og grønt. *(1+7+8+13+15)*

WEEK 47

HUB 2

MONDAY

Smoked cured pork loin glazed with brown sugar, mustard and dill. Served with a white potato salad. *(2+6+11+13)*

GREEN DISH

Butternut squash glazed with brown sugar, mustard and dill. Served with a white potato salad. *(2+6+11+13)*

TUESDAY

Tacos carnitas – Mexican pork collar simmered with onion, garlic and chilli until completely tender. With a salsa of avocado, pickled red onion, cucumber and padron pepper, seasoned with lime and herbs. *(1+13+15)*

GREEN DISH

Jackfruit tacos – jackfruit simmered with onion, garlic and chilli until completely tender. With a salsa of avocado, pickled red onion, cucumber and padron pepper, seasoned with lime and herbs. *(1+13+15)*

WEDNESDAY

Vegetable lasagne with a creamy mornay sauce. *(1+6+13+15)*

THURSDAY

Fish of the day with braised fennel, a tapenade of olives and sun-dried tomato, and a blue mussel sauce with dill oil. *(3+6+13+14+15)*

GREEN DISH

Salt-baked celeriac with white beans, braised fennel, a tapenade of olives and sun-dried tomato, and a vegetable sauce with dill oil. *(6+10+13+15)*

FRIDAY

We revisit the notorious China box – small spring rolls, sweet-and-sour chicken, noodles, bean sprouts and greens. *(1+7+8+13+15)*

GREEN DISH

Vegetarian China box – small spring rolls, sweet-and-sour tofu, noodles, bean sprouts and greens. *(1+7+8+13+15)*