

# Vegansk menu vinter

---



## Mandag

Suppe af danske rodfrugter

Bagt selleri med bønnecassoulet og sprød grønkål

Æblekompot med makroner og sorbet

## Tirsdag

Rødbede carpaccio med persillepesto og hjemmelavet vegansk friskost

Jordkokker og kartofler med nødder og hvidløgspure

Pocheret pære med sprød marcipan og mørk chokolade

## Onsdag

Marineret selleri med sprøde grøntsager

Svampetærte med frisk grøn salat

Sprød marcipan med lun karamelsauce og sorbet

## Torsdag

Indbagte grøntsager med persille og marineret kål.

Hjemmelavet gnocchi med rødder og hjemmelaver pesto

Citrontærte med sorbet og karamelliseret nødder

## **Fredag**

Sellerisalat med saltede agurker og friske krydderurter

Skummende jordkokker med friteret kapers og friske urter

Rødbede sorbet med ymerdrys og hengemte solbær

## **Lørdag**

Grøn kål med gulerods pure, med brændevins ristede hasselnødder.

Bøf af rødbede med ragout af dansk quinoa

Ris á la mande med kirsebærsauce

**1 ret.....DKK 195,-**

**2 retter.....DKK 250,-**

**3 retter.....DKK 335,-**