

Vegansk menu forår



Mandag

Gulerodssuppe med syltede og bagte gulerødder, karse olie, frisk karse

Hjemmelavet gnocchi med pesto og saltede nødder

Triple chokoladekage rødbedesorbet sukkersyltet rødbede

Tirsdag

Forårsgrønt med fermenteret hvidløg

Tagliatelle af selleri med boghvede, grøn olie, selleri chips og urter

Chokoladekage med havre is

Onsdag

Pocheret t Gratineret spinat og skorzonerrød

Kålruller med svampe, svampe creme og sprøde crutoner

Gulerod, gulerod, gulerod

Torsdag

Rillette Bagt porre med porre creme, crutoner og frisk brøndkarse

Bagte og syltede jordskokker med havremælk og spinat

Lun æblekompot med "fløde" og knas

Fredag

Sprød hvedekerne”otto” med marinerede salater

Frikasse af brændte gulerødder, hvide bønner, rug og dild

Syltet pærer med sorbet og brændt marengs

Lørdag

Persillerod suppe med spinat og peberrod

Stegte rabarber med kikærter, rucola urter fra haven og sprøde croutoner

Chokolademousse med solbær og knas

1 ret.....DKK 195,-
2 retter.....DKK 250,-
3 retter.....DKK 335,-