



Eksempel på Ugemenu fra Det Smagsfulde KØkken.

Vores frokostordninger inkluderer altid

Fast salatbar: spæd salat, revet gulerod, majs, ærter, tomat, agurk

Ad libitum: økologisk smør, olivenolie, balsamico ristede kerner og croutons.

	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
Varmt	Asiatisk nakkekam med grøntsauté, grillede citroner og ris	Fiskefrikadeller med dildkartofler, citron og tartaresauce,	Biksemad med hjemmesyltede rødbeder, HP og estragonsauce.	Lasagne.	Coq au vin på hvidvin. Vilde grønsagsris.
4 x pålæg	Torskerogn med remoulade, dild og citron Cervelatpølse med oliven og syltet rødløg. Rullepølse med sky og rå løg. Vitello tonnato.	Kogte æg med estragonmayonnaise, dild og cherrytomater. Oksesteg med ribsgelé, flødepeberrod og pickles. Lun leverpostej med bacon og ristede svampe.	Marineret sild med rå løg, kapers og karse. Dyrlægens natmad. Parmaskinke med netmelon og basilikum. Medister med æbletimiankompot og hjemmesyltede rødbeder.	Røget makrel med radiser, karse og æggestand. Krosalami med ristede løg og remoulade. Landskinke med italiensk salat. Okseterrine med æblechutney og peberrod.	Makrelsalat med hjemmerørt mayonnaise. Oksesteg peberrod og bagte tomater. Charcuterifad. Ribbensteg med appelsin og asier.

		Røget nakke med æble/løgchutney.			
Bl salat x 2	Fransk kartoffelsalat med æg, grov sennepsvinaigrette og friske krydderurter. Blommetomat, parmesandressing, grønne bønner, oliven og bacon	Gule beder med grov urteemulsion, dampet porre og krydderurter. Ristet blomkål med karry, sort sesam, frisk krydderurter og syltede rødløg	Marineret rødkål med appelsiner, græskarkerner og ricotta. Kikærtesalat ala humus.	Bagte tomater med mango og basilikum. Lyndampet rosenkål med citronvinaigrette, spæd spinat, tranebær og sort sesam.	Bagte rødbeder, balsamicoglace, peberrod rucola og blommer. Blomkålsouccous med tranebær, citron og frisk dild.
Ost/sødt	Dressing: cremefraichedressing med purløg	2 x ost: Sort Castello med rosmarinhonning. Fransk landbrie med solbærsyltetøj.	Sødt: Kærnemælks panna cotta med skovbærcoulis og citronmelisse Dressing: Thousand island	2 x ost: Emmentaler i stave med blå druer. Rørt friskost med havtorngelé.	

Bestil din frokostordning på www.detsmagsfuldekoekken.dk