

September

Søndag	1	Medister med sauce, kartofler & surt	Amerikaner "isvaffel"
Mandag	2	Svampe bouillon Suppe med dumplings	
Tirsdag	3	Pad thai (thai inspireret ret) med nudler, kylling, grønne sager, jordnødder & spirer	
Onsdag	4	Blinis med røget laks & krydderurtesalat	
Torsdag	5	Hønsesalat på smørristet brød med syltede svampe	
Fredag	6	Koteletter i fad med ris	
Lørdag	7	Coq au vin med ris	Vandbakkelser med chokoladesauce
Søndag	8	Rullesteg med sauce, syltede æbler & kartofler	Rabarberkage med vanilliecreme
Mandag	9	Minestrone suppe med foccaciabrød	
Tirsdag	10	Karbonader med stuede gulerødder & ærter	
Onsdag	11	Stjernesnud	
Torsdag	12	Pasta med karljohansauce	
Fredag	13	GL. Dags oksesteg med pærer chutney	
Lørdag	14	Kylling stroganoff	Bagte blomster med is
Søndag	15	Frikadeller med sauce & kartofler	Drømmekage med pistacieis
Mandag	16	Cremit tomatsuppe med pasta	
Tirsdag	17	Madpandekager med kyllingefyld	
Onsdag	18	Bagt Kuller med sennepssauce, kapers, rødbede & kartofler	
Torsdag	19	Lasagne (vegetarisk)	

September

Fredag	20	Farsbrød med sauce, mos & tyttebær	
Lørdag	21	Kalv i frikassé med kartofler	Koldskåls is med syltede brombær
Søndag	22	Brændende kærlighed med rodfrugtmos	Pina colada dessert
Mandag	23	Cremet blomkålssuppe med urter	
Tirsdag	24	Stegt kalvelever med bløde løg & æbler	
Onsdag	25	Dagens fangst med ratatouilles	
Torsdag	26	Kalvebryst på rugbrød med peberrodscreme & syltede bøgehatte	
Fredag	27	Flæskesteg med sauce & surt	
Lørdag	28	Skipperlabskovs	Hindbærtrifli med Småkager & nødder
Søndag	29	Boeuf bourguignon	Chokoladecake med mynte is
Mandag	30	Græskarsuppe med bacon, brød & cremefraiche	

Vores mad er lavet fra bunden af, og er tilberedt med omtanke.

Alle retter serveres med dagens salat og tilbehør.

Hvis du har et ønske til en ret, så kom ned til os i køkkenet. Vi tager gerne imod jeres forslag.