



Madhimlen • Frokost • Menuplan

Uge 03

Mandag

Marineret kalkun og fuldkornspasta vendt i spicy tomatpesto og parmesan
Seranoskinke med fennikelsalsa
Romainesalat med blomkåls cous cous, æble og limes dressing
Spinatblade med madagascarpes dressing, bagte porrer, edamame og kerner
Økologisk rugbrød & groft brød bagt på stenkværnet Samsømel
Økologisk smør fra Naturmælk

Tirsdag

Kotelet af gris (kam) med svampecreme og ristede kartofler #
Hytteost med puruløg
Råkost af knoldselleri, gulerod, fennikel, rød spidskål, tranebær & dukkah
Blandede salater med grillede bønner, syltede rødløg, sesam & citronyoghurt
Økologisk rugbrød & groft brød bagt på stenkværnet Samsømel
Økologisk smør fra Naturmælk

Onsdag

Confiteret torskefisk med vanilje, kartofler og sauce #
Rosastegt kalv med Chimichurri
80'er kål med mango, bønnespirer, linsyltet agurk og honningvinaigrette
Bagte Sørís rødbeder & gulerødder med ruccolapesto, mizuna & ristede hasselnødder
Økologisk rugbrød & groft brød bagt på stenkværnet Samsømel
Økologisk smør fra Naturmælk

Torsdag

Marineret oxeflank "thai style" med masser af grønt, grøn karry og kokos. Jasminris #
Hønseæg fra Olsgaard med persillemayo
Rødkålssalat med dadler, figer, pærer, kokos & asianstyle vinaigrette
Hovedsalat med ærter fra française, mandler og syrnede citrongræs-ingefær yoghurt
Økologisk rugbrød & groft brød bagt på stenkværnet Samsømel
Økologisk smør fra Naturmælk

Fredag

Pulled Pork Burger med røget chipotle mayo, coleslaw, ingefær syltet squash og kartofler
2 x ost med tilbehør
Bladsalat, dressing, revet gulerod og Madhimlens grøntsauté
Økologisk rugbrød & groft brød bagt på stenkværnet Samsømel
Økologisk smør fra Naturmælk

Glutenfri

(I er altid velkommen til at ringe 28.44.24.30 hvis I er i tvivl om allergener)

