

SUND FORNUFT MENU

UGE 21

Mandag

DAGENS LUNE RET



Braiseret kalvecuvette (1 stk. pr. person) i mørkt øl og urter. Toppet med rosmarin. Serveres med sauce jûs samt spelt-otto (1,2,6,11,13,15)

DAGENS GRØNT

Blandede salater med krydderurter, croutons, salatløg og agurk (1,2)

Salat af bagte rodfrugter med spæde salater.

Dagens salatbuffet: Hjertesalat og mixsalat, cherry tomater, rødbede, gulerødder, fennikel og bønnespirer (7)

Creme fraiche (6)

DAGENS CHARCUTERITALLERKEN

Wiensalat (2,6,11)

Oksespegepølse med grov remoulade og rødløg (2,11,13)

Røget medister med sennep (2,11)

Hvis tilkøbt: Marinerede sild vendt med hakket kørvel.

Anrettet med rødløg og kapers (3,13)

Hvis tilkøbt: 2 slags ost med peberfrugt (6)

Dagens brød (1,6,8,9)



FÅR I FOR MEGET MAD?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg

SUND FORNUFT MENU

UGE 21

Tirsdag

DAGENS LUNE RET



Sprængt kalkunbryst (1 stk. pr. person) med sauce blanchet med bønner og estragon. Hertil økologisk fuldkorns penne pasta (1,2,6,13,15)

DAGENS GRØNT

Cremet salat af kartofler med ærter, rødløg, karry og cornichons (2,6,11)

Rødkålsråkost med gulerødder og kerner.

Dagens salatbuffet: Lolla rossa og spinat, agurk, tomat, broccoli, græskar og radiser.

Æble-olie-eddike.

DAGENS CHARCUTERITALLERKEN

Rygeostsalat med purløg (6,13)

Kogte æg med mayonnaise, tomat og brøndkarse (2,11,13)

Roastbeef med remoulade og ristede løg (2,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Kalvebryst med pickles (11,13)

Franske oste med knækbrød (1,2,6,9)

Dagens brød (1,6,8,9)



FÅR I FOR MEGET MAD?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg

SUND FORNUFT MENU

UGE 21

Onsdag

DAGENS LUNE RET



Majs paneret kyllingebryst (1 stk. pr. person) med spicy røget chilisaucé. Hertil ristede kartofler (1,2,13,15)

DAGENS GRØNT

Tabouleh salat med tomater, appelsiner, persille, løg og rosiner med smag af kanel (1,13)

Bønnesalat med radicchio og mozzarella (6)

Dagens salatbuffet: Ruccola, bulls blood, ærter, blomkål, spidskål, grønne bønner og rosiner. Tomatcremé (6)

DAGENS CHARCUTERITALLERKEN

Fiskesalat med skyr og spinat (2,3,6,11,13)

Skinke med asparges på 2 måder.

Tomatfad med urtevinaigrette (13,15)

Hvis tilkøbt: Andebryst med balsamisk glaze, valnød og radicchio (9,13)

Hvis tilkøbt: Italienske oste med tapenade (6,15)

Hvis tilkøbt: Rabarber trifli med makroner og fløde (1,2,6)

Dagens brød (1,6,8,9)



FÅR I FOR MEGET MAD?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg

SUND FORNUFT MENU

UGE 21

Torsdag

DAGENS LUNE RET



Frikadeller (2 stk. pr. person) af kalv og flæsk rørt på havre. Serveres med lun rodfrugtsalat vendt i grønkålspesto (1,2,6,15)

DAGENS GRØNT

Spelt med bagt græskar, hytteost og karse (1,6)

Salat af revet knoldselleri med soltørrede tranebær, kerner og persilleolie (10)

Dagens salatbuffet: Spæde salater, majs, peberfrugt, courgetter, cherrytomater og croutons (1)

Hvidløgsdressing (6,15)

DAGENS CHARCUTERITALLERKEN

Æggesalat med karry (2,6,11,13)

Jagtpølse med purløgscreme (1,2,6,11,13)

Rullepølse med persille, løg og sky.

Hvis tilkøbt: Appelsinmarinerede sild med creme fraiche (3,6,13)

Hvis tilkøbt: Oversøisk ost med gode oliven (6)

Gulerod-græskar kage med honning-lime creme (1,2,6,9)

Dagens brød (1,6,8,9)



FÅR I FOR MEGET MAD?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg

SUND FORNUFT MENU

UGE 21

Fredag

DAGENS LUNE RET



Confiteret kyllinglår (1 stk. pr. person) med stegte kartofler vendt med urter. Toppet med bagte rødder og æbler (15)

DAGENS GRØNT

Spidskål vendt i sød dressing. Toppet med hakkede valnødder (9)

Pasta salat vendt med hytteost, krydderurter og hjertesalat (1,2,6)

Dagens salatbuffet: Rucola og lollo bionda, blomkål, gulerod, agurk, broccoli og feta (6)

Olie-eddike dressing (13)

DAGENS CHARCUTERITALLERKEN

Kyllingesalat med ananas og karry (2,6,11,13)

Fiskedeller med remoulade og citron (1,2,3,6,11,13)

Æggekage med bagte tomater og purløg (2,6)

Hvis tilkøbt: Varmrøget svinemørbrad med syltede rødløg og peberrod (13)

Hvis tilkøbt: 3 slags blandede oste med hybenkompot (6)

Dagens brød (1,6,8,9)



FÅR I FOR MEGET MAD?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

Tallene på menuen refererer til de 15 allergener. 1. Gluten, 2. Æg, 3. Fisk, 4. Jordnødder, 5. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg