

LUKSUSMENU UGE 21

Mandag

DAGENS LUNE RET



Skiver af kalkunbryst (1 stk. pr. person) i sauce espagnole med karotter, majroer og asparges. Hertil ovnstegte kartofler med urter (1,2,6,10,11,13,15)

SUPPLEMENTRET



Tærte (1 stk. pr. person) med skinke, emmentaler, porre og tomat. Hertil sauce verte (2,6,11,13,15)

FYLDIGE SALATER

Gulerodsråkost vendt i citron og florsukker. Toppet med soltørrede tranebær, tørret melon, valnødder og citronmelisse (9)

Ratatouille salat af squash, auberginer, peberfrugt og rødløg. Toppet med spinat og basilikum (15)

Ærter, cherry tomater, agurk, hvidkål, croutons (1)

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Spicy tunsalat med chili, rød peber og tomat (2,3,6,11,13)

Oksefarsbrød med feta og tomat. Hertil tzatziki (1,2,6,15)

Mortadella med aioli og rucola (2,6,9,13,15)

Serrano skinke med hummus (6,8,15)

Ost med knækbrød og syltede blommer (1,2,6,13)

Stænger med pesto (6,9,15)

Friskbagt rugbrød og madbrød (1,6,8,9)

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

FÅR I FOR MEGET MAD?

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



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

LUKSUSMENU UGE 21

Tirsdag

DAGENS LUNE RET



Kylling (1 stk. pr. person) stegt med sennep, rosmarin og hvidløg. Serveres med kold salat af pasta vendt med oliven, olivenolie, springløg, karse, tomater og feta. Hertil agurkecreme (1,2,6,11,13,15)

SUPPLEMENTRET



Kold vitello tonato med tunsauce, kapers, langtidsbagte tomater, pinjekerner, rucola og parmesan (2,3,6,11,13,15)

FYLDIGE SALATER

Rødbedesalat anrettet med gedeost, ristede græskarkerner, mynte og rosiner (6)

Rucola, fennikel, appelsin, mandler, granatæble, oliven og urter som salat (9)

Majs, peberfrugt, tomat, rosiner og feta (6)

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Fransk skinkesalat med cornichons og sød sennep (2,6,11,13)

Kartoffelfad med sauce verde (2,6,11,13,15)

Pastrami med pickles og peberrod (10,11,13)

Svinekamfilet med rødkål og svesker (13)

Mix af oste med druer (6)

Gulerødder og snack tomater med avocado dip (6,15)

Friskbagt rugbrød og madbrød (1,6,8,9)

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

FÅR I FOR MEGET MAD?

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

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

LUKSUSMENU UGE 21

Onsdag

DAGENS LUNE RET

Svinekød i panang med grøntsager. Serveres med kogte ris (6,13,15)

SUPPLEMENTRET

Spareribs (1 stk. pr. person) stegt med soya, sesam, hvidløg, springløg og chili. Serveres med spicy dip (5,7,8,13,15)

FYLDIGE SALATER

Salater med ananas, black eyed beans, peberfrugt, ristet sesam og limes dressing (7,8)

Broccoli og spirer med porre, peberfrugt, bambus og lime-soya dressing. Toppet med cashews (7,9,15)

Grønne bønner, rødbede, agurk, gulerødder og majs snacks.

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Orientalisk inspireret hønsesalat (2,6,7,9,11,13)

Kalvebryst med wasabi mayonnaise (2,6,11,13)

Hoisinmarineret nakkefilet med sur-sød sauce (7,8,13,15)

Gravad okseinderlår med chilimayonnaise (2,6,11,13)

Blandede franske oste med kiks og tapenade (1,2,6)

Kinaradise og agurk med sataycreme (4,6,15)

Friskbagt rugbrød og madbrød (1,6,8,9)

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

FÅR I FOR MEGET MAD?

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



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

LUKSUSMENU UGE 21

Torsdag

DAGENS LUNE RET

Lasagne med oksekød, tomat, løg, gulerødder, selleri, timian og hvidløg, gratineret med sauce mornay (1,2,6,10,11,13,15)

SUPPLEMENTRET

Sprøde polenta sticks 2 stk med soltørrede tomater, artiskok og Trøffelmayo (2,6,11,13,15)

FYLDIGE SALATER

Kartoffelsalat med ærter, creme fraiche, purløg og cherry tomater (6)

Fennikel salat med spinat, feta og figner. Hertil lys balsamico, olivenolie og sort peber (6,13)

Squash, tomat, gulerødder, spidskål og sprøde kikærter.

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Wienersalat med kartofler, løg og purløg (2,6,11,13)

Kogte æg med mayonnaise (2,6,11,13)

Rullepølse med sky, løg og karse (11,13)

Skinke med sennepscreme og asparges (2,6,11,13)

Mix af oste med peberfrugt og karse (6)

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

Buketter og asparges med tomatcreme (2,6,11,13,15)

Friskbagt rugbrød og madbrød (1,6,8,9)

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

FÅR I FOR MEGET MAD?

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



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

LUKSUSMENU UGE 21

Fredag

DAGENS LUNE RET



Forårsfrikassé med skiver af kalv (1 stk. pr. person) Serveres med små persillevendte kartofler (1,6,10,11,13,15)

SUPPLEMENTRET



Kyllingefrikadeller (2 stk. pr. person) med syltede rødløg, ærteskud og ramsløgspesto (1,2,6,11,13,15)

FYLDIGE SALATER

4 slags bønner med chili, purløg, persille, dild og salater (15)

Spidskål vendt med krydderurter, rapsolie og ristede kerner. Toppet med feta og serrano skinke (6)

Broccoli, rødbede, agurk, rosiner og feta (6)

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Skaldyrssalat med asparges og dild (2,3,5,6,11,13, 14)

Oksefilet med bearnaisemayonnaise (2,6,11,13)

Leverpostej med syltet rødbede (1,2,6,13)

Jagtpølse med remoulade og ristede løg (1,2,6,11,13)

Oste med syltede rødløg (6,13)

Stænger med sauce verte (6,15)

Friskbagt rugbrød og madbrød (1,6,8,9)

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, 20. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg

FÅR I FOR MEGET MAD?

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



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad