

LUKSUSMENU UGE 32

Mandag

DAGENS LUNE RET

Braiseret kalv (1 stk. pr. person) med rødvinsauce, timianstegt selleri og pasta (1,2,6,10,13)



SUPPLEMENTRET

Let røget langefilet anrettet med tomat, squash, oliven og artiskok (3,15)

FYLDIGE SALATER

Spinat salat med feta, bagte rødløg, peberfrugt og rugbrødssmuld (1,6,15)

Bitre salater vendt med dildvinaigrette, grov sennep, croutons, bagte tomater og oliven (1,11,13)

Salat af broccoli med tomat, gulerødder, agurk og kidney bønner.

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Fransk skinkesalat med drueagurk, rødløg, karse og sød sennep (2,6,11,13)

Provancekrydret kalvebryst med timianbagte tomater (15)

Svinekamfilet med syltet rødkål (13)

Paté med cornichon relish (1,2,6,13)

Mix af oversøiske oste med radiser (6)

Grønt stænger og snack tomater med klassisk vinaigrette (13)

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 32

Tirsdag

DAGENS LUNE RET

Kalkun (1 stk. pr. person) i sur sød sauce med bambus, ananas, gulerødder, bønnespirer og springløg. Serveres med kogte ris (7,13,15)

SUPPLEMENTRET

Spyd af teriyake marineret okse med sesam og springløg. Hertil ananas salsa (3,5,7,8,15)

FYLDIGE SALATER

Salat af broccoli med sukkerærter, ananas, cashewnødder, basilikum og luzernespirer (7,9)

Salat af courgetter vendt med soyadressing, sesam, fintsnittede springløg og edamame bønner (7,8,13,15)

Blandet salat med gulerødder, peberfrugt mix, ananas, majs og spidskål.

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

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

Kogte æg med mayonnaise og agurk (2,6,11,13)

Oreganokrydret skinke med artiskokcreme (2,6,11,13,15)

Kalkunbryst med karrysalat (2,6,11,13)

Oste med appelsinmarmelade (6)

Gulerødsstænger og blomkålsbuketter med pesto af persille (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 32

Onsdag

DAGENS LUNE RET

Skiver af svinekød (1 stk. pr. person) Serveres med stuvet sommerkål og kogte kartofler vendt med smør og løvstikke (1,2,6,13)

SUPPLEMENTRET

Grillede grønne asparges med kapersvinaigrette, kogte æg, rejer og friteret pasta (1,2,5,11,13,15)

FYLDIGE SALATER

Grønne og røde salater med kidneybønner, kogte æg, oliven, salater samt sennepsvinaigrette (2,11,13)

Råkost af gulerødder og rødbede vendt med citron, ristede græskarkerner, sultanas, tørret melon og basilikum.

Blandet salat med broccoli, squash, tomat, feta og rosiner (6)

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Sommersalat med radiser, agurk og purløg (2,6,11,13)

Kyllingefarsbrød med tomatsalsa (13,15)

Serranoskinke med hummus (6,7,8,15)

Kalvefilet med svampemayonnaise og rugbrødsstøv (1,2,6,11,13,15)

Europæiske oste med rødløgsmarmelade og timian (13)

Agurk og radise med tomat creme (6,13)

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 32

Torsdag

DAGENS LUNE RET

Ovnstegt kyllingebryst (1 stk. pr. person) med estragon sauce. Serveres med pomes anna (1,6,13,15)

SUPPLEMENTRET

Lille sommertærte med ricotta og spinat anrettet med syltet grøn tomat, rød karse og pastinak chips (1,2,6,11,15)

FYLDIGE SALATER

Grove salater med ærter, cremefraiche dressing, croutons, purløg og cherry tomater (1,6,15)

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

Salater anrettet med agurk, mix tomat, grøn peberfrugt, blomkål og radiser.

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Spicy tunsalat med majs, peberfrugt, tomat og chili (2,6,11,13,15)

Rosastegt okselårtunge med aioli (2,6,11,13,15)

Rullepølse med sky, løg og karse (13)

Røget filet med røræg og karsemix (2,6)

Blandede oste med grissini og druer (1,6)

Chokolade cupcake (1,2,6)

Stænger med balsamisk vinaigrette (13)

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 32

Fredag

DAGENS LUNE RET

Bøf sandwich (1 stk. pr. person) Serveres med syltede agurker, sød rødløgskompot, salatmayonnaise og ketchup (1,2,6,8,11,13)

SUPPLEMENTRET

Dehydreret rødbede med feta, grillet nektarin, brøndkarse og sukkerristede mandler (6,9,13)

FYLDIGE SALATER

Spidskålråkost vendt med krydderurter, raps olie og ristede kerner. Toppet med croutons og ristet bacon (1)

Black eyed bean salad med blegselleri, gulerødder, tomat, peberfrugt, ristet sesam og limes dressing (7,8,10)

Blandet salat af ærter, gulerødder, agurk, mix peberfrugt og tranebær.

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Let æggesalat med hytteost og urter (2,6,11,13)

Varmrøget laks med sauce verde (2,6,11,13,15)

Hamburgerryg med italiensk salat (2,6,11,13)

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

Milde oste med syltede blommer (6,13)

Grøntsnacks med senneps creme (2,6,11,13)

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