

Luksus Menu

UGE 39 - Mandag

DAGENS LUNE RET



Græsk stifado af oksekød i rødvin med gulerødder, løg, hvidløg, timian og selleri^(1,6,10,13,15) Hertil kogte ris.

SUPPLEMENTRET

Falaffel af kikærter. Serveres med råsyltet kål vendt i dild. Hertil raita og pita.

FYLDIGE SALATER

Grøn bønnesalat med kogte æg, oliven, salater samt sennepsvinaigrette^(2,11,13)

Græskar og grillet squash som salat med yoghurt, basilikum, sesam og chili. Toppet med urter^(6,8)

Broccolisalat med agurk, peberfrugt, majs og croutons⁽¹⁾

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

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

Kyllingefarsbrød med tomat og timian^(1,2,6,15)

Gammeldaws oksesteg med agurkesalat^(11,13)

Kalvecuvette med rucola pesto^(6,9,15)

Gouda og brie med tranebær marmelade⁽⁶⁾

Stænger med hvidløgsdressing^(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. Krebdsdyr, 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

Luksus Menu

UGE 39 - Tirsdag

DAGENS LUNE RET



Barbeque kylling^(10,11,13,15) (1 stk. pr. person) Anrettet med ristede majs og persille. Serveres med spicy ovnstegte kartofler. Hertil kold BBQ sauce^(10,11,13,15)

SUPPLEMENTRET

Friteret polenta med parmesan og cream cheese. Toppet med friske urter^(6,15) (Serveres kold)

FYLDIGE SALATER

Broccoli salat med soltørrede tranebær, oliven, feta og brøndkarse^(6,15)

Salat af snittet kål vendt i hasselnødde vinaigrette og spinat^(9,13)

Blandede salater med majs, tomat, gulerødder, peberfrugt, blandede kerner og nødder⁽⁹⁾

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Torskerognssalat med ærter og kapers^(2,3,6,11,13)

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

Leverpostej^(1,2,6) med syltede rødbeder^(11,13)

Flæskesteg med spidskålsalat^(8,13)

Mix af oste⁽⁶⁾ med druer og kiks^(1,2,6)

Grønt snacks med thousand island dressing^(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

Luksus Menu

UGE 39 - Onsdag

DAGENS LUNE RET



Italiensk inspireret frikadeller af kalv og flæsk (2 stk. pr. person) rørt med brødkrummer, timian, parmesan og urter. Serveres i tomatsovs^(1,2,6,10,13,15)
Hertil pasta vendt med pesto^(1,2,6,9,15)

SUPPLEMENTRET



Kalv saltimboca med sprøde filo flager og tomat tapenade^(1,2,6,9,15) (Serveres kold)

FYLDIGE SALATER

Caesar salad med sprøde croutons, bacon, parmesan og bagte tomater^(1,2,3,6,11,13,15)

Blomkål vendt med persille, citron og olivenolie. Toppet med rucola og kerner.

Blandet salat af grønne bønner, cherry tomat, agurk, broccoli og rosiner.

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Klassisk hønsesalat med champignon, asparges og bacon^(2,6,11,13)

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

Kartoffelfad med rygeostcreme^(2,6,11,13) og rødløg.

Italiensk salami med olivenmix⁽¹⁵⁾

Blandede oste⁽⁶⁾ med jordbærmarmelade.

Agurkestænger og gulerødder med yoghurt creme med persille⁽⁶⁾

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. Krebdsdyr, 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

Luksus Menu

UGE 39 - Torsdag

DAGENS LUNE RET

Skiver af kamfilet (1 stk. pr. person) flødemonteret pebersovs anrettet med bagte løg og urter^(1,6,11,13,15) Hertil kogte vilde ris.

SUPPLEMENTRET

Små italienske kødboller af kylling på spyd (1 stk. pr. person) rørt med parmesan, persille og brødkrumme. Serveres med pesto af peberfrugter^(1,2,6,9,15)

FYLDIGE SALATER

Salater anrettet med røgede mandler, figer, blue cheese og urter^(6,9)

Blandede salater. Toppet med brøndkarse og syrlige æbler vendt med dressing på limesaft, rørsukker og æblecider eddike⁽¹³⁾

Salater fra torvet med ærter, tomat, gulerødder, agurk og bønnespirer⁽⁷⁾

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Æggesalat med karse og karry^(2,6,11,13)

Sprængt kalvebryst med cornichon relish^(11,13)

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

Gravad okseinderlår⁽¹¹⁾ med chilimayonnaise^(2,6,11,13,15)

Udenlandske oste⁽⁶⁾ med oliven⁽¹⁵⁾

Toscakage^(1,2,6,9)

Stænger med purløgs dressing^(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

Luksus Menu

UGE 39 - Fredag

DAGENS LUNE RET



Byg selv JTK Burger^(1,8) (1 stk. pr. person) med ketchup⁽¹³⁾, mayonnaise^(2,11,13), salat, tomat og agurk.

SUPPLEMENTRET



Tikka chicken masala^(1,4,6,7,10,15) Serveres med naan⁽¹⁾ og græsk yoghurt^(1,15)

FYLDIGE SALATER

Salater anrettet med agurker, salatost, syltede cherry tomater og kørvel^(6,13)

Kartoffelsalat vendt i pesto, anrettet med løgringe, brøndkarse og soltørrede tomater^(1,6,9,15)

Blandet grønt af gulerødder, cherry tomat, agurk, spidskål og radiser.

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

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

Røget kalkunbryst med aioli^(2,6,11,13,15)

Rullepølse med sky, løg og karse.

Okseculotte med rød pesto^(6,9,15) og rucola.

3 slags oste⁽⁶⁾ med kompot af solbær.

Snack buketter med mormordressing lavet på kærnemælk^(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. Krebdsdyr, 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