

LUKSUSMENU UGE 12

MANDAG

DAGENS LUNE RET



Kalkunkrebinet (1 stk. pr. person) Serveres med stuede svampe tilsmagt estragon. Toppet med porrefrit. Hertil perlebyg med urter (1,6,11,13,15)

SUPPLEMENTRET



Svinekød (1 stk. pr. person) i spicy grøn karry med svampe, kål, og bønner. Toppet med koriander med frisk lime og springløg. Hertil ris med kokos og peanuts (3,4,14,15)

FYLDIGE SALATER

Revet rødbede med honning, æblecidereddike, sultanas, hasselnødder og citronmelisse (9,13)

Grønne bønner, majs, tomat og sorte belugalinser vendt med urtevinaigrette. Toppet med ristede solsikkekerner og hørfrø (11,13,15)

Blandet salat af agurker, tomater, peberfrugter, spidskål og sprøde kikærter.

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

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

Kalvebryst med sennepscreme (2,6,11,13,15)

Spegeskinke med ærtehumus (6,8,15)

Krydret kamfilet med syltet græskar (13)

Brie og gouda med æble kompot (6)

Grønt snacks med dild 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. Svovdioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

LUKSUSMENU UGE 12

TIRSDAG

DAGENS LUNE RET

Skinke (1 stk. pr. person) med honning og sennepsvinaigrette, persille og blomkål. Serveres med flødestuvet kartofler vendt med spinat (1,6,11,13,15)

SUPPLEMENTRET

Appelsin marineret kyllingebryst (1 stk. pr. person) Anrettet med artiskokker, bagte peberfrugter og langtidsbagte tomater. Serveres med cremet pasta tilsmagt basilikum (1,2,6,13,15)

FYLDIGE SALATER

Spidskålssalat vendt med citronsaft, god olivenolie og basilikum. Toppet med dehydrerede tomater, urter og sprød bacon.

Blandede salater med stykker af tomat, agurk, peberfrugt, persille og syltede rødløg (13)

Salat af gulerødder, broccoli, cherry tomater, grønne bønner, nødder og kerner (9)

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Grøn hønsesalat med ærter, selleri og urter (2,6,11,13,15)

Kartoffelfad med chili-tomatcreme (2,6,11,15)

Rullesteg med rødkål og svesker (13)

Røget filet med peberrod/tyttebær creme (6)

Blandede oste med kiks og marmelade (1,2,6)

Snack grønt med estragon 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



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

LUKSUSMENU UGE 12

ONSDAG

DAGENS LUNE RET

Italiensk rørt farsbrød (1 stk. pr. person) af kalv og flæsk i mild basilikumscreme. Hertil pasta sløjfer (1,2,6,11,13,15)

SUPPLEMENTRET

Spansk inspireret paella med urter, skaldyr og krydret pølse. Tilsmagt safran og hvidvin (1,5,13,14,15)

FYLDIGE SALATER

Salater med syltede rødløg, croutons, brøndkarse, oliven og feta (6,13,15)

Fennikel-rucola salat med appelsin, lys balsamico, olivenolie og sort peber. Toppet med kørvel (13)

Blomkålssalat med majs, agurker, rosiner og feta (6)

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

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

Roastbeef med bearnaisemayonnaise (2,6,11,13,15)

Italiensk salami med olivenmix (11,15)

Pastrami med bagte tomater (11,15)

Oste med peberfrugt og timian (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. Krebsdyr, 6. Mælk, 7. Soja, 8. Sesam, 9. Nødder, 10. Selleri, 11. Sennep, 12. Lupin, 13. Svovdioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

LUKSUSMENU UGE 12

TORSDAG

DAGENS LUNE RET



Kylling i karry med kokos, grøntsager, mandariner, rosiner og bambus. Serveres med kogte ris (1,6,13,15)

SUPPLEMENTRET



Libanesiske gryde af lam og okse i tomat og varme krydderier. Hertil spicy bulgur (10,15)

FYLDIGE SALATER

Hjertesalat med ananas, sesam, spirer, peberfrugt, ingefærsaft og chili (7,8)

Bagte gulerødder i østerssauce. Anrettet med ærter, basilikum, chili og frisee salat (3,5,7,8,15)

Salat af agurk, cherry tomater, spidskål, peberfrugt og peanuts (4)

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Torskerognsalat med kapers og dild (2,3,6,11,13)

Gammeldags oksesteg med asier (11,13)

Glaseret skinke med rævesauce (6,11)

Rullepølse med syltede rødløg, portvinssky og karse (11,13)

Oste med rødvinssyltede pærer (6,13)

Stænger med soya-sesam dressing (7,8,15)

Blommetærte (1,2,9)

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



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

LUKSUSMENU UGE 12

FREDAG

DAGENS LUNE RET



Oksefilet (1 stk. pr. person) Serveres med små stegte kartofler med hvidløg og hasselnødder. Hertil kold bearnaisecreme (1,6,9,11,13,15)

SUPPLEMENTRET



Kyllingeoverlår (1 stk. pr. person) grill diabolo. Serveres med små spicy kartofler (1,11,15)

FYLDIGE SALATER

Spinatsalat med croutons, bagte tomater, basilikum, mozzarella og hvidløgs bagte auberginer (1,2,6,15)

Fyldig salat af broccoli, grov sennep, purløg, rødløg, creme fraiche og croutons (1,2,6,11,13)

Tomater og gulerødder, blomkål, ærter, croutons som salat (1)

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Rejesalat med suppehorn, asparges og dild (1,2,3,6,11)

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

Leverpostej med ristede svampe (1,2,6,11)

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

Blandede milde oste med nødder i honning (6,9)

Stænger med urtepesto (6,9,13)

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



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad