

LUKSUSMENU UGE 18

MANDAG

DAGENS LUNE RET



Rødvinsbraiseret okse (1 stk. pr. person) med stykker af grove bagte gulerødder og løg serveret i egen jus. Hertil kogte kartofler (1,6,13,15)

SUPPLEMENTRET



Chicken tikka masala med rodfrugter. Serveret med kogte ris med nelliker, gurkemeje og kardemomme (10,15)

FYLDIGE SALATER

Forårskålssalat vendt med limesaft og rapsolie, toppet med syltede skalotteløg, karse og ristede solsikkekerner (13)

Råkost af rødbede vendt med honning og mynte toppet med saltristede mandler (9)

Salater med agurk, cherrytomat, majs og rosiner

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Wienersalat (2,6,11,13)

½ æg med chili-mayonnaise (2,6,11,13)

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

Lomo med gulerods-hummus (6,8,15)

3 modne oste med sukkervendte rabarber (6)

Grøntsnavs med thousand island dressing (2,6,11,13)

Friskbagt rugbrød og madbrød (1,2,6,8,9)

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 18

TIRSDAG

DAGENS LUNE RET

Skiver af nakkefilet (1 stk. pr. person). Serveret i grøn karry toppet med ristet kokos og ananas. Hertil vilde ris (1,6,13,15)

SUPPLEMENTRET

Chili con carne toppet med koriander og jalapenos. Serveret med tortillas (1,2,6,9,10,13,15)

FYLDIGE SALATER

Grønne salater anrettet med gulerødder, mango, mangetout, bønnespirer og snittede porrer anrettet med ristede sesamfrø, basilikum og soyadressing (7,8,15)

Broccoli, black eyed beans og edamame bønner vendt i marinade på rød karry, brun farin, lime og vineddike toppet med frintsnittet chili, cashewnødder og krydderurter (7,9,13,15)

Blomkålssalat med squash, tomat, peberfrugt og peanuts (4)

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Hønsesalat med drueagurk, rødløg og dild (2,6,11)

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

Mortadella med olivenmix og rucola (9,15)

Kalkuncuvette med purløgscreme (2,6,11)

Milde oste med jordbær (6)

Grøntbuketter med miso (7,8)

Friskbagt rugbrød og madbrød (1,2,6,8,9)

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 18

ONSDAG

DAGENS LUNE RET



Kylling grill diablo (1 stk. pr. person) med ovnstegte små kartofler og chipotle-creme (1,2,6,11,15)

SUPPLEMENTRET



Hoisin stegte revelsben (1 stk. pr. person) (3,4,7,8,15)

FYLDIGE SALATER

Fyldig salat af grønne bønner, perlebyg, persillepesto og syltede rødløg (1,6,9,13,15)

Salat af revet gulerod og squash med honning/citron dressing toppet med skovsyre

Spidskålssalat med agurk, rød peberfrugt, ærter og croutoner (1)

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Grov skinkesalat med løg og purløg (2,6,11)

Kalvebryst med rygeostcreme (6,11,15)

Bbq stegt nakkekam med coleslaw (2,6,11,13)

Rullepølse med sky, løg og karse

Mix af franske oste med blegselleri og oliven (6,10,15)

Grøntstænger med purløgs dressing (2,6,11,13)

Friskbagt rugbrød og madbrød (1,2,6,8,9)

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 18

TORSDAG

DAGENS LUNE RET



Klassiske fiskefrikadeller (2 stk. pr. person) med kold pastasalat vendt med rygeost og creme fraiche toppet med tomat, rødløg og brøndkarse (1,2,3,6,11)

SUPPLEMENTRET



Pesto stegt kalkunbryst (1 stk. pr. person) med en cremet tomatsauce (1,2,6,13,15)

FYLDIGE SALATER

Tomatsalat med mozzarella, ristede græskarkerner, rødløg, basilikum, olivenolie og lys balsamisk eddike (6,13)

Spinatsalat med syltede svampe, feta, soltørrede oliven, artiskokker og krydderurter (6,13,15)

Blandet salat af gulerødder, cherrytomater, broccoli, gul squash og ristede kikærter

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Æggesalat med karse og karry (2,6,11)

Gammeldags oksesteg med asier og ribs (13)

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

Svinemørbrad med æble/løg kompot

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

Grøntsnavs med urtevinaigrette (13)

Hjemmelavet flødebolle med hindbær (2,9)

Friskbagt rugbrød og madbrød (1,2,6,8,9)

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 18

FREDAG

DAGENS LUNE RET

Kalv i frikassé (1 stk. pr. person) med gulerødder, ærter, asparges og kørvel. Serveret med perlebyg (1,6,10,13,15)

SUPPLEMENTRET

Kødboller af kalv og flæsk i klassisk karry sauce (2 stk. pr. person). Hertil kogte ris (2,4,6,7,15)

FYLDIGE SALATER

Salatblade med fennikel, pebersyltede jordbær og kørvel anrettet med sukkerristet rugbrød (1,2,9,13)

Rucola, bagt knoldselleri, sorte linser, soltørrede tomater, olivenolie og parmesan (6,10)

Mix salat med agurk, peberfrugt, gulerødder, blomkål og soltørrede tranebær

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

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

Paprikakalkun med honningbagte gulerødder

Leverpostej med agurkesalat (1,2,6,13)

Pastrami med rygeostcreme (2,3,6,11,13,15)

Skærefast ost og hvidskimmel med tapenade af oliven (6,15)

Grøntstænger med limedressing/dild (6)

Friskbagt rugbrød og madbrød (1,2,6,8,9)

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