

# LUKSUSMENU UGE 28

## MANDAG

### DAGENS LUNE RET



Chili con carne af skært oksekød med røget chili, serveret med kogte ris (9,15)

### SUPPLEMENTRET



Mexican style hotwings med tabasco, rørsukker og sesam (5 stk. pr. person). Hertil rødbede-coleslaw (8,13,15)

### FYLDIGE SALATER

Melonsalat med agurker, peberfrugter, tomater og quinoa med dressing på avocadoolie, limesaft og persille

Salat af bulls blood og sesamvendte agurker, med chili og koriander (8)

Salat af: Peberfrugt mix, agurk, gulerødder, blomkål og sorte bønner

### DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

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

Kartoffelfad med purløgsmayonnaise (2,3,6,11,13,15)

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

Forloren hare med asier og ribs (1,2,6,11,13)

Mix af milde oste med peberfrugt-relish og timian (6,13)

Grøntsnacks med tomatcreme (6,11,15)

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



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

# LUKSUSMENU UGE 28

## TIRSDAG

### DAGENS LUNE RET

Forloren hare (1 stk. pr. person) med persillevendte hvide kartofler, sky sauce og sukkervendte tyttebær (1,2,6,13,15)

### SUPPLEMENTRET

Bacon-porre tærte med tomat, mozzarella og persille (1 stk. pr. person) med dijoncreme (1,2,6,11)

### FYLDIGE SALATER

Rødbedesalat med æbler og peberrod vendt i skyr toppet med hasselnødder (6,9)

Pasta penne i pesto med ristede kerner, soltørrede tomater og oliven (1,2,6,9,15)

Salat af: Tomat, gulerødder, broccoli, honningmelon og peanuts (4)

### DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

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

Paprikakalkun med chilicreme (2,6,11,13,15)

Glaseret skinke med rævesauce (6,11)

Oksesceg med rød pestocreme (2,6,9,13,15)

Brie og blåskimmel med druer (6)

Grøntbuketter og stænger med urte-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



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad



# LUKSUSMENU UGE 28

## ONSDAG

### DAGENS LUNE RET

Rosastegt kalvelårtunge (1 stk. pr. person) med lun kartoffel/bønnesalat vendt med æblecidereddike, lehnsgaard rapsolie og estragon (6,11,13)

### SUPPLEMENTRET

Panko stegt fisk serveret med grove fritter og broccoli remoulade (1,2,3,6,11,13)

### FYLDIGE SALATER

Råkost af gulerødder med rosiner og saltristede græskarkerner

Bitre salater med blomkålsbuketter vendt med dildvinaigrette toppet med hakkede valnødder (9,13)

Salat af: Squash, tomat, gulerødder, spidskål og sprøde kikærter

### DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

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

Krydret oksefarsbrød med agurkesalat (1,2,6,13)

Ribbensteg med råsyttet sommerkål (11,13)

Røget filet med røræg og purløg (2,6)

Oste med æblekompot (6)

Grøntstænger

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 28

## TORSDAG

### DAGENS LUNE RET



Rosmarin stegt kylling (1 stk. pr. person) i egen sky med syltede, grønne tomater. Hertil kartoffelgratin (1,6,13,15)

### SUPPLEMENTRET



Skiver af timian og hvidløgs stegt kamfilet serveret med syltede rødløg, kapers, parmesan. Hertil pasta vendt i soltørret tomatpesto med kerner (1,2,6,9,13,15)

### FYLDIGE SALATER

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

Sorte linser og bagte gulerødder med parmesan, revet citron, oliven olie og urter (6)

Salat af: Broccoli, tomat, peberfrugt, agurk og kerner

### DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Tun Nicoise med oliven, æg, tomat og urter (2,6,11,13,15)

Roastbeef med fetacreme (1,2,6,11,13)

Milanosalami med olivenmix og rucola (15)

Porchetta med coleslaw og rosmarin (2,6,11,13,15)

Europæiske oste med syltede frugter (6,13)

Grøntstænger med chili-vinaigrette (13)

Æble-lakrids trifli (1,6,9)

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. Svovdioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad



# LUKSUSMENU UGE 28

## FREDAG

### DAGENS LUNE RET



Kødboller af kalv og flæsk i karry sauce med æbler og løg (2 stk. pr. person). Hertil ris (1,2,6,13,15)

### SUPPLEMENTRET



Asiatisk inspireret sesam kylling (1 stk. pr. person), serveret med chilistegte kartofler og kold soya/sesam dip (7,8,13,15)

### FYLDIGE SALATER

Tabouleh af blomkål med tørrede abrikoser, rosiner, persille, agurk, tomat og rødløg

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

Salat af: Gulerødder, blomkål, agurk, cherrytomat og chili nuts (14)

### DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Skaldyrssalat med rejer, muslinger, surimi og asparges (2,3,5,6,11,13,14,15)

½ æg med mayonnaise og agurk (2,6,11,13)

Leverpostej med rødbeder (1,2,6,11)

Æbleflæsk

Mix af oste med druer (6)

Grøntbuketter og kinaradise med sweet and sour dressing (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



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad