

# LUKSUSMENU UGE 39

## MANDAG

### DAGENS LUNE RET



BBQ kyllingelår ( 2stk. Pr. person) Serveres med spicy ovnstegte kartofler og ristede majs (1,11,13,15)

### SUPPLEMENTRET



Keema matar stegt oksekød med chili, spidskommen, gurkemeje, garamamasala, hvidløg, løg, gulerødder, ærter og kartofler. Toppes med friske tomater, persille og koriander. Hertil nanbrød og raita (1,2,6,15)

### FYLDIGE SALATER

Broccolisalat med soltørrede tranebær, bacon, parmesan og brøndkarse (6)

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

Salat af blomkål, agurk, peberfrugt, majs og croutons (1)

### DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Spicy tunsalat med peberfrugt, majs, tomat og chili (2,3,6,11,13,15)

Sprængt kalvebryst med pickles og peberrod (11,13)

Rullepølse med ramsløg hertil portvinssky og cornichons (13)

Gravad okselårtunge med rucola, balsamico og parmesan (11,13)

Gouda og brie med tranebær marmelade (6)

Stænger med hvidløgss dressing (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. 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 39

## TIRSDAG

### DAGENS LUNE RET



Gryderet af oksekød i rødvin med perleløg, gulerødder, løg, hvidløg, timian og bacon. Serveres med kogte ris (1,6,10,13)

### SUPPLEMENTRET



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

### FYLDIGE SALATER

Salater med gulerødder, edamame bønner, rosiner og lucernespirer (7)

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

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

### DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

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

Æggekage med spinat og ost (2,6)

Sdr.jysk spegepølse med remoulade og ristet løg (1,2,6,11,13)

Kalvecuvette med glaseret perleløg

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

Buketter og stænger 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. Svovdioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

# LUKSUSMENU UGE 39

## ONSDAG

### DAGENS LUNE RET

Spaghetti Bolognaise serveret med parmesan ' (1,2,6,10,13,15)

### SUPPLEMENTRET

Dampet fisk (1 stk. pr. person ) i estragon. Serveres med brunoise urter toppet med skalotteløg, sprøde kapers og dild. hertil rispilaw (1,3,6,10,13,15)

### FYLDIGE SALATER

Salat af snittet kål vendt i hasselnøddevinaigrette og Spinat (9,13)

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

Salat af grønne bønner, cherry tomat, agurk, broccoli og rosiner

### DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Hønsesalat med soltørrede tomat og majs (2,6,11,13,15)

Krydret kamfilet med coloslaw (2,6,11,13,15)

Roastbeef med bearnaise-mayonnaise (2,6,11,13)

Kyllingelever-pate med agurkesalat (1,2,6,13)

Blandede oste med jordbær (6)

Snacks 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. 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 39

## TÓRS DAG

### DAGENS LUNE RET

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

### SUPPLEMENTRET

Skipperlabskovs med skært oksekød. Toppet med purløg. Hertil rugbrød, sennep og syltede rødbeder. (1,2,6,11,15)

### FYLDIGE SALATER

Blomkål vendt med persille, citron og oliven olie toppet med rucola og kerner

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

Majssalat med tomat, gulerødder, agurk og bønnespirer (7)

### DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Ærtesalat med rejer, raviagotte og krydderurter (2,5,6,11,13)

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

Spegeskinke med olivenmix og rucola (15)

Kyllingefarsbrød med chilisyltet agurk (1,2,6,15)

Udenlandske oste med oliven (6,15)

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

Brombær muffins med pekannødder og chokolade tuille (1,2,6,9)

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. Svovldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

# LUKSUSMENU UGE 39

## FREDAG

### DAGENS LUNE RET

Byg selv JTK Burger (1 stk. pr. person) med ketchup, mayonnaise, salat, tomat og agurk (1,2,6,11,13)



### SUPPLEMENTRET

BBQ marineret nakkefilet (1 stk. pr. person) toppet med ristet majs og peberfrugt. Serveres med bagt mac'n cheese (a 10 portioner pr, fad). (1,2,6,13,15)

### FYLDIGE SALATER

Salater anrettet med agurker, salat ost, syltede cherry tomater og kørvel (6,13)

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

Blandet salat af gulerødder, cherry tomat, agurk, spidskål og radiser

### DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Fiskesalat med ærter, majs og peberfrugt (2,3,6,11)

Rullesteg med rødbede og persille.

Mortadella med humus (8,9,15)

Oksefilet med urtecreme (2,6,11,13,15)

3 slags oste med kompot af solbær (6)

Radiser og stænger 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. 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