

LUKSUSMENU UGE 47

MANDAG

DAGENS LUNE RET

Boller af kalv og flæsk (2. stk. pr. person) i karrysauce.
Serveres med ris (1,2,6,13,15)

SUPPLEMENTRET

Cajun spicy oksekød i spicy mole (1. stk. pr. person)
Serveres med tortillas (1,6,9,11,15)

FYLDIGE SALATER

Tomatsalat med mozzarella, ristede græskarkerner, rødløg, basilikum, god olivenolie og lys balsamisk eddike (6,13)
Spinat salat med syltede svampe, feta, soltørrede tomater, oliven, artiskokker og krydderurter (6,13,15)
Salater med rødbede, agurk, grønne bønner, cherrytomat og croutons (1)

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Torskerognssalat med kapers (2,3,6,11,13)
Røget kalkunbryst med tomatcreme (2,6,11,13,15)
Spegepølse med remoulade og ristet løg (1,2,6,11)
Flæskesteg med asier og svesker (13)

Mix af oversøiske oste med radiser (6)

Buketter med kapers-vinaigrette med karse (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 47

TIRSDAG

DAGENS LUNE RET

Soyastegt oksekød og stegte nudler med forårsgrønt, bønnespirer og cashewnødder (1,2,7,9,13,15)

SUPPLEMENTRET

Kødboller (2 stk. pr person) af hakket kalv og flæsk rørt med broccoli, kartoffel, urter og havre. Serveres i tyttebærsaucen. Hertil kohye kartofler med dild (1,2,6,10,11,13,15)

FYLDIGE SALATER

Grønne salater anrettet med gulerødder, mango, mangetout, bønnespirer og snittet porre anrettet med ristede sesamfrø, basilikum og soya dressing (7,8,15)

Broccoli, black eyed beans og edamame bønner vendt med karry, brun farin, lime og vineddike. Toppet med fintsnittet chili, cashew nødder og krydderurter (7,9,13,15)

Blomkålssalat med agurk, peberfrugt, majs og blandede tørrede frugter .

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Rygeostesalat med drueagurk og dild (2,6,11,13,15)

Roastbeef med agurkesalat og peberrod (13)

Hamberryg med italiensksalat (2,6,11,13)

Kalkunchorizo med syltet græskar (13)

Oste med appelsinmarmelade (6)

Stænger med purløgscreme (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. Svovaldioxid, 14. Bløddyr, 15. Hvidløg



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

LUKSUSMENU UGE 47

ONSDAG

DAGENS LUNE RET

Skiver af oksebryst (1. stk. pr. person) Serveres med estragon jus. Hertil rodfrugter og kartofler (1,6,10,11,13,15)

SUPPLEMENTRET

Butterdejs indbagt fisk med kapers, kogte æg, sennep og spinat (1,2,3,6,9,11)

FYLDIGE SALATER

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

Kålsalat vendt med limesaft og rapsolie. Toppet med syltede skalotteløg, karse og ristede solsikkekerner (13)

Tomater og gulerødder, som salat med ærter, peberfrugt og kerner.

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Fin skinkesalat med rødløg og purløg (2,6,11,13)

Pastrami med pickles og bagte perleløg (11,13)

Røget filet med røræg og bagt tomat (2,6)

Kalvecuvette med ærtehumus (6,8,15)

Europæiske oste med rødløgsmarmelade og timian (13)

Snack tomater med honning-citron dressing (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 47

TORSDAG

DAGENS LUNE RET

Oksekødslasagne gratineret med ost (1,2,6,13,15)

SUPPLEMENTRET

Oksesteg (1. stk. pr. person) med timian og hvidløg.
Anrettet med bagte rodfrugter. Serveres med stegt polenta
med smag af rosmarin (6,10,15)

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 (1,6,9,13,15)

Salat af tomat, agurk, ananas, ærter og bønnespirer (7)

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

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

Kalvebryst med grøn pestocreme (2,6,9,11,13)

Rullesteg med syltede rødbeder (13)

Varmrøget laks med dild creme (2,3,6,11,13,15)

Blandede oste (6) med grissini (1) og druer.

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

Kaffe fragilite (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 47

FREDAG

DAGENS LUNE RET

Flæsketeg (1. stk. pr. person) med brun sauce, kartofler og syltede agurker (1,10,13,15)

SUPPLEMENTRET

Confiterede andelår (1. stk. pr. person) med bagte æbler, løg og urter. Serveres med andesauce og brunede kartofler (1,10,13,15)

FYLDIGE SALATER

Rødkål og appelsin vendt i citrussaft og brun farin. Toppet med ristede hasselnødder (9)

Waldorff salat (2,6,9,11,13)

Mix af agurker, cherrytomater, majs, broccoli og rosiner (som salat)

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Klassisk hønsesalat med bacon (2,6,11,13,15)

½ kogt æg med rejer, mayonnaise og citron (2,5,6,11,13)

Leverpostej med champignon og bacon (1,2,6,11,13)

Glaseret skinke med rævesauce (2,6,11,13)

Milde oste med syltede blommer (6,13)

Gulerødder og agurk 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



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad