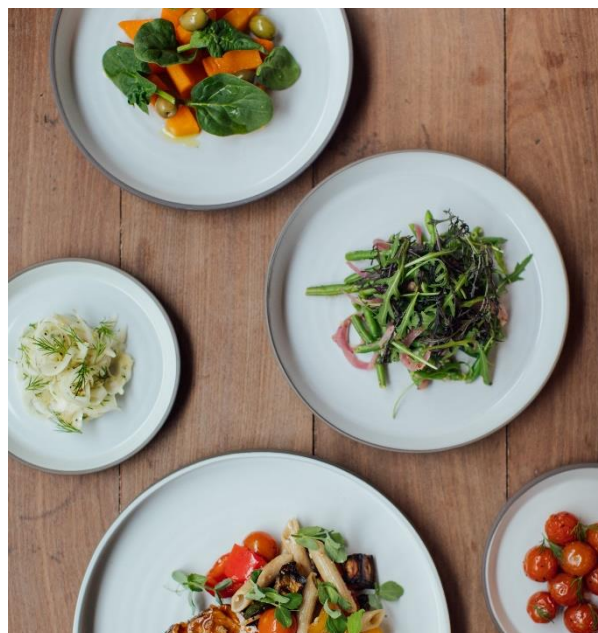


MENU UGE 21

Mandag



DAGENS LUNE RET



Kylling serveres med ærter, asparges og blomkål. Hertil kartoffel, karryolie og grønt (1,6,13,15)

FYLDIGE SALATER

Spinatsalat med nektarin, rødløg, mynte og rosiner.

Walldorffsalat (6,9)

Dagens salatbuffet: Broccoli, agurk, gulerod, gul peberfrugt og ristede kikærter.

Klassisk vinaigrette (13)

TAPASANRETNING

Små halve, bagte tomater med mozzarella, balsamico og basilikum (6,13,15)

KOLDE ANRETNINGER

Sild med rødløg og urter (3,13)

Kamfilet med bagte peberfrugter (2,6,13,15)

Hvis tilkøbt: Kalverullepølse med persille og relish (13)

Hvis tilkøbt: Hakkebøffer med gulerodspure og syltet agurk (6,13,15)

Hvis tilkøbt: Mild ost med grønne druer (6)

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

FÅR I FOR MEGET MAD?

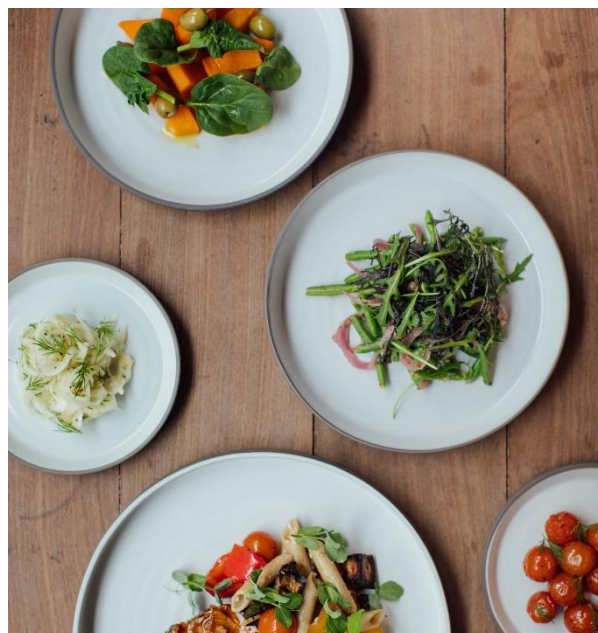
Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN
Ærlig mad · Herlig mad

MENU UGE 21

Tirsdag



DAGENS LUNE RET



Kødsovs med Pasta Parmesan og soltørret tomat (6,10,11,15)

FYLDIGE SALATER

Rucola og grønne bønner med parmesan, sennep og radicchio (6,11,13)

Ristet blomkål med solsikkekerner, persille og rød syre.

Dagens salatbuffet: Broccoli, aubergine, agurk, majs og tranebær.

Pesto (6,9,15)

TAPASANRETNING

Serranoskinke med kørvelmayonnaise og brøndkarse (2,11,13)

KOLDE ANRETNINGER

Skinkesalat med kartofler, løg og basilikum (2,6,11,13)

Lammekølle med romanesco (9,15)

Hvis tilkøbt: Rullesteg med soltørret tomat og oliven (13)

Hvis tilkøbt: Bagt laks med sauce tatar (2,3,6,11,13)

Hvis tilkøbt: Blandede oste med kiks og druer (1,2,6,10)

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

FÅR I FOR MEGET MAD?

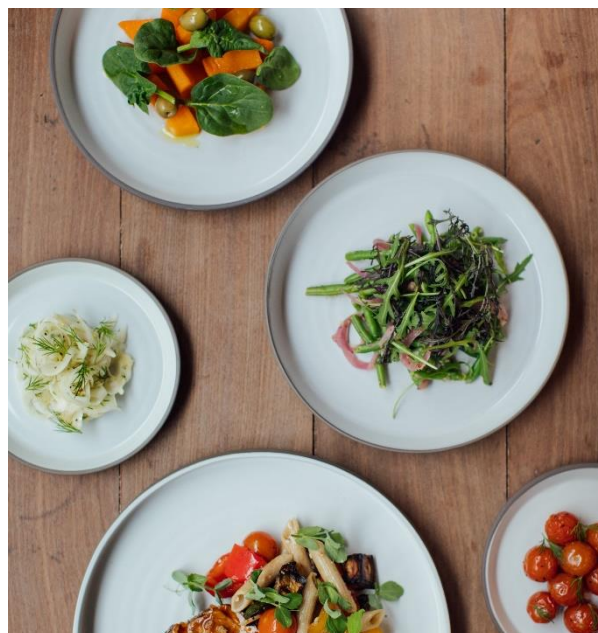
Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN
Ærlig mad · Herlig mad

MENU UGE 21

Onsdag



DAGENS LUNE RET



Langtidsstegt okse (1 stk. pr. person)
Serveres med kokos, ingefær, rødløg og koriander. Hertil ris (1,6,15)

FYLDIGE SALATER

Fennikel vendt med lime, fennikel frø og mynte.

Stegt græskar og squash med chiliolie, urter og jordnødder (4)

Dagens salatbuffet: Peberfrugt, ærter, ananas, kikærter og peanuts (4)

Vinaigrette på sesamolie (8)

TAPASANRETNING

Råmarineret mørksej med kørvel, brændt agurk og chili (3)

KOLDE ANRETNINGER

Asiatisk hønsesalat med rødløg, majs og koriander (2,3,6,7,11,13)

½ æg med sort sesam og mayonnaise (2,6,7,8,11,13)

Hvis tilkøbt: Nakkefilet med mango chutney (13)

Hvis tilkøbt: Kalvecuvette med salsa på tomat, løg og koriander (15)

Hvis tilkøbt: Ost og peberfrugt (6)

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 Sennepe ¹² Lupin ¹³ Svovldioxid ¹⁴ Bløddyr ¹⁵ Hvidløg

FÅR I FOR MEGET MAD?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN
Ærlig mad · Herlig mad

MENU UGE 21

Torsdag



DAGENS LUNE RET



Frikassé af kalv. Serveres med asparges, gulerødder og ærter. Hertil kartofler med dild og smør (1,6,13,15)

FYLDIGE SALATER

Spinat og frissésalat med pære, citrusfrugt og kørvel.

Rødbederåkost med appelsin og persille.

Dagens salatbuffet: Rød peberfrugt, majs, tomat, agurk og rosiner.

Thousand Island (2,6,11,15)

TAPASANRETNING

Saltbagt kartoffel med aioli og karse (2,11,13,15)

KOLDE ANRETNINGER

Wienersalat med paprika, kartoffel, rødløg og purløg (2,6,11,13,15)

Oksefilet med estragonmayonnaise og brøndkase (2,6,11,13,15)

Hvis tilkøbt: Røget filet med honningcreme (2,6,11,13,15)

Hvis tilkøbt: Kyllingepølse med ramsløgscreme (6,9,15)

Hvis tilkøbt: 3 slags blåskimmel. Hertil tørret figner og honning (6)

Gulerod-græskar kage med honning-lime creme (1,2,6,9)

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 Sennepe ¹² Lupin ¹³ Svovldioxid ¹⁴ Bløddyr ¹⁵ Hvidløg

FÅR I FOR MEGET MAD?

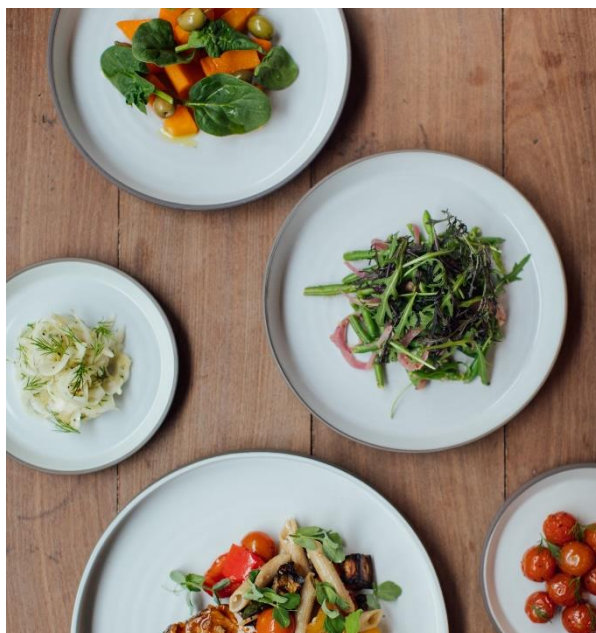
Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPER TORVEKØKKEN
Ærlig mad · Herlig mad

MENU UGE 21

Fredag

**DAGENS LUNE RET**

Marineret kylling. Serveres med sommergrønt, sesam og basilikum. Hertil nudler og grøntsager med peanuts og koriander (1,4,7,9,13,15)

FYLDIGE SALATER

Asiatisk sommerkålssalat med mizuna (3,7,13)

3 slags bønner med vilde ris, syltede chili, friske urter og lime (7)

Dagens salatbuffet: Tomat, gulerod, melon, broccoli og feta (6)

Citrusvinaigrette (11)

TAPASANRETNING

Thai inspirerede frikadeller med kålremoulade (1,2,3,8,11,13,15)

KOLDE ANRETNINGER

Æggesalat med karry, spirer og urter (2,6,11,13,15)

Oksesalami med sweet-chili mayonnaise (1,2,6,11)

Hvis tilkøbt: Flæskesteg med chili-ingefær-syltet agurkesalat (13)

Hvis tilkøbt: Kyllingebryst i hoisin med syltede skalotteløg og grøn chili (1,2,6,7,13)

Hvis tilkøbt: Brie med æblekompot (6)

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

FÅR I FOR MEGET MAD?

Skriv det til os, så vi sammen kan bekæmpe madspild.
torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN
Ærlig mad · Herlig mad