

LUKSUSMENU UGE 22

Mandag

DAGENS LUNE RET

Græsk inspireret stegt kylling (1 stk. pr. person) med middelhavs grøntsager og pasta penne (1,2,15)

SUPPLEMENTRET

Koftas af oksekød med ajvar og friteret fladbrød (1,2,6,15)

FYLDIGE SALATER

Blomkålbuketter i cremet dressing med æbletern, kapers, dild og persille. Toppet med brøndkarse (2,6,11,13)

Salat af grønkål med hvedekerner, tomater, pesto og parmesan (1,6)

Broccoli, gulerødder, agurk, cherry tomat, peanuts (4)

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

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

Sprængt kalvebryst med svampecreme (2,6,11,13,15)

Glaseret skinke med sennepscreme af 3 slags sennep (2,6,11,13)

Lammekølle med tzatziki (6,15)

Mix af ost med blegselleri (6,10)

Grøntsnavs med purløgs 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

FÅR I FOR MEGET MAD?

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



JESPER TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

LUKSUSMENU UGE 22

Tirsdag

DAGENS LUNE RET

Cajun stegt nakkefilet (1 stk. pr. person) i spicy sauce med tomat, peberfrugt, løg og blegselleri. Serveres med kreoler ris (10,11,13,15)

SUPPLEMENTRET

Crusty chicken wings med tabasco og hvidløgscreme (1,2,6,13,15)

FYLDIGE SALATER

Fyldig salat af blegselleri, peberfrugt, tomat, persille, quinoa og tabasco (10,13)

Broccoli, tranebær, cremefraiche, bacon og brøndkarse (6)

Blomkål, agurk, ærter, gul peberfrugt og rosiner.

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Grøn hønsesalat med selleri og ærter (2,6,9,11,13,15)

Kartoffelfad med persillecreme og ristede løg (1,2,6,11,15)

Røget rullepølse med italiensk salat (2,6,11)

Gammeldags oksesteg med pickles og peberrod (11,13)

Oste med kompot af rabarber og skovbær (6)

Buketter med sweet and spicy dressing (4,7,8,13,15)

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

FÅR I FOR MEGET MAD?

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



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

LUKSUSMENU UGE 22

Onsdag

DAGENS LUNE RET



Helstegt oksefilet (1 stk. pr. person) med små ovnstegte kartofler vendt med paprika og timianertil bearnaisecreme (2,6,11,13,15)

SUPPLEMENTRET



Jordskokke creme med rugbrødscrumble, serano og trøffel (6,15)

FYLDIGE SALATER

Caesar salat med croutons, parmesan og tomater (2,3,6,11,13,15)

Spidskål vendt med krydderurter, avocado creme og chili flakes. Toppet med ristet hvid og sort sesam (6,8)

Agurk, tomat, spidskål, majs og rosiner.

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

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

Kogte æg med rejer, mayonnaise og dild (3,5,6,11,13)

Oksefarsbrød med tomat og timian (1,2,6,11,15)

Dyrlægens natmad med sky, løg og karse.

Franske oste med druer og knækbrød (1,6)

Gulerødder og agurker med pesto creme (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

FÅR I FOR MEGET MAD?

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

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad

LUKSUSMENU UGE 22

Torsdag

**Vi fra Jespers Torvekøkken
ønsker jer alle en rigtig god
Kristi Himmelfarts dag**

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, 20. 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

LUKSUSMENU UGE 22

Fredag

DAGENS LUNE RET

Tærte med bacon, porre, tomat og blomkål (1 stk. pr. person) med karryvendt kartoffelsalat med ærter, rødløg, tomat og brøndkarse (1,2,6,11,13)

SUPPLEMENTRET

Pestobagt fisk (1 stk. pr. person) Toppet med fennikel crudité vendt med dild. Hertil lun hvedekernesalat med peberfrugt (1,3,6,15)

FYLDIGE SALATER

Tomatsalat med mozzarella, ærter, springløg og ærtespirer med dressing på balsamisk lys eddike og honning (13)

Salat af grønne bønner vendt med mascarponecreme og grov sennep. Toppet med syltede rødløg, hasselnøddeflager og kørvel (6,9,11,13)

Gulerødder, cherry tomater, feta, squash og syltede svampe (6,13)

DAGENS PÅLÆG OG PÅLÆGSSALATER

Rejesalat med asparges, suppehorn og dild (1,2,5,6,11,13)

Rosastegt okselårtunge med kartoffelsalat (2,6,11,13,15)

Karrykrydret nakkekam med coleslaw (2,6,11,13,15)

Stegt medisterpølse med sennep og rødbede (1,6,11,13)

Torvets oste med tapenade (6,9,15)

Radiser og stænger med chilidressing på yoghurt med lime (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

FÅR I FOR MEGET MAD?

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

torvekoekken@torvekoekken.dk



JESPERS TORVEKØKKEN

Ærlig mad · Herlig mad