

Menu december måned 2018

Lørdag 01-12-2018

- Brændende kærlighed med kartoffelmos og rødbeder
- Frugtsalat med ymercreme

Søndag 02-12-2018

- Kalveculotte, champignonsauce, kartofler, broccolisalat
- Stikkelsbærdessert

Mandag 03-12-2018

- Butterdejsstang med spinat og skinke
- Rødbedesuppe med creme fraiche og grovbrød

Tirsdag 04-12-2018

- Kalv i dildsauce, kartofler og bagte gulerødder
- Kalvekødssuppe med urter og boller

Onsdag 05-12-2018

- Forloren and, skysauce, kartofler og rødkål
- Cremerand med mandariner

Torsdag 06-12-2018

- Rødspætte med remoulade, pommes frites, råkost
- Frugtgrød med fløde

Fredag 07-12-2018

- Hakkebøf med bløde løg, skysauce, kartofler og surt
- Hyldebærsuppe med æbler

Lørdag 08-12-2018

- Grydebøf med kartoffel/rodfrugtemos, rødbeder
- Appelsinfromage

Søndag 09-12-2018

- Helstegt kylling med persille, sauce, kartofler, surt
- Isdessert

Mandag 10-12-2018

- Frikadeller med stuvet hvidkål, kartofler
- Julekage - i restauranten serveres en kop kaffe

Tirsdag 11-12-2018

- Stegt torskefilet, mild sennepssauce, kartofler, grønt
- Gulerodssuppe med brød

Onsdag 12-12-2018 JULEFEST FOR SENIORERNE

- Julemedister, sauce, kartofler og pandegrønt
- Risengrød med kanelsukker, smør og nisse-hvidtøl

Torsdag 13-12-2018 LUCIADAG

- Kalvegrydesteg, skysauce, kartofler og bagte selleri
- Æbleskiver med syltetøj, i restauranten serveres gløgg

Fredag 14-12-2018

- Brunkål med letsaltet nakke, kartofler, sennep, rødbeder
- Frugtsalat med creme

Lørdag 15-12-2018

- Ribbensteg, skysauce, kartofler og rødkålssalat
- Juledessert (ris a la mandekage)

Søndag 16-12-2018

- Glaseret skinke med grønlangkål og sukkerkartofler
- Juletiramisu

Mandag 17-12-2018

- Farsskildpadde med æg, butterdejshorn og sherry
- Æblekage med flødeskum

Tirsdag 18-12-2018

- Gule ærter med saltet nakke, medister, kartofler, surt
- Æbleskiver og syltetøj

Onsdag 19-12-2018

- Hjemmelavet sylte med stuede kartofler, sennep
- Julekoldskål med pebernødder

Torsdag 20-12-2018

- Oksekød i peberrodssauce, kartofler og grønt
- Oksekødssuppe med urter og boller

Fredag 21-12-2018

- DAGENS MIDDAG:
- JULEBUFFET I RESTAURANTEN

Lørdag 22-12-2018

- Gullaschsuppe med grovbrød
- Hjemmelavede pandekager med syltede brombær

Søndag 23-12-2018

- Grillet laks med hvidvinssauce, kartofler, fennikelsalat
- Chokoladefondant med iskugle

Mandag 24-12-2018

- Juleand, brune/hvide kartofler, sauce, rødkål, æble
- Ris a la mande med kirsebærsauce

Tirsdag 25-12-2018

1. juledag

- Rødvinsmarineret svinekam, kryddersauce, ovnkartofler
- Romfromage

Onsdag 26-12-2018

2. juledag

- Rosa stegt kalvefilet med flødekartofler, salat
- Juleis med Amarettokirsebær

Torsdag 27-12-2018

- Høns og aspargesstuvning i tarteletter
- Hønskødssuppe med urter og boller

Fredag 28-12-2018

- Gratineret sej, sur/sød sauce, stegte kartofler og grønt
- Legeret grøntsagssuppe med brød

Lørdag 29-12-2018

- Forløren hare, vildtsauce, kartofler og tyttebær
- Frugtgrød med fløde

Søndag 30-12-2018

- Skinkeschnitzel, citron, skysauce, kartofler og ærter
- Ananasfromage

Mandag 31-12-2018

- Dampet nytårstorsk med sennepssauce og nytårstilbehør
- Tivolifromage

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 80