

# Menu december 2021

---

## Onsdag 01-12-2021

- Kalkun cordon bleu, skysauce, vintergrønt
- Moccamousse

## Torsdag 02-12-2021

- Kalvehjerter i persilleflødesauce, kartofler, surt
- Syltet frugt med cremesauce

## Fredag 03-12-2021

- Stjernes kud a la Lions Park Birkerød
- Chokoladebudding flødetop

## Lørdag 04-12-2021

- Grydebøf med kartoffelmos og rødbedesalat
- Ymerfromage med frugtsauce

## Søndag 05-12-2021

- Kylling i rødvinssauce med urter, kartofler
- Juletiramisu

## Mandag 06-12-2021

- Karbonade, skysauce kartofler og rødkål
- Risengrød med kanelsukker og mørk hvidtøl

## Tirsdag 07-12-2021

- Farserede porer, skysauce, kartofler og spidskålssalat
- Frugtgrød med fløde

## Onsdag 08-12-2021

- Gule ærter med letsaltet nakke, rødbeder og sennep
- Æbleskiver og syltetøj

### **Torsdag 09-12-2021**

- Fiskefrikadeller med remouladedressing og råkost
- Jule risklatter med syltetøj

### **Fredag 10-12-2021**

- Ribbensteg med julekrydderier, sauce og rødkål
- Julekage (i restauranten serveres en kop kaffe dertil)

### **Lørdag 11-12-2021**

- Ungarsk gullasch med kartoffelmos, vintersalat
- Appelsinfromage

### **Søndag 12-12-2021**

- Braiserede svinekæber i juleøl, kartofler og grønt
- Nødderoulade på frugtpure

### **Mandag 13-12-2021 LUCIADAG**

- Hjemmelavet sylte, stuede kartofler, sennep, rødbeder
- Æbleskiver med syltetøj (i rest. serveres et glas gløgg)

### **Tirsdag 14-12-2021**

- Kyllingepie hertil serveres en vintersalat
- Sellerisuppe med persillepesto og grovbrød

### **Onsdag 15-12-2021**

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

### **Torsdag 16-12-2021**

- Forloren and, skysauce kartofler og rødkålssalat
- Lun æbletærte med kanelskum

**Fredag 17-12-2021**

- JULEFROKOST I RESTAURANTEN
- OPSLAG FØLGER

**Lørdag 18-12-2021**

- Rødspætterulle med laksemousse, hollandaisesauce
- Prinsesseris med jordbærsauce

**Søndag 19-12-2021**

- Hamburgerryg med grønlangkål og sukkerkartofler
- Valdnøddetærte med iskugle

**Mandag 20-12-2021**

- Julefrikadeller med stuvet hvidkål, kartofler
- Hyldebærsuppe med æbler

**Tirsdag 21-12-2021**

- Gryderet med oksekød, bacon og rødbeder, kartofler
- Snitte med årets julesild

**Onsdag 22-12-2021**

- Spr kalkunbryst i flødepeberrodssauce, kartofler
- Roulade med flødetop

**Torsdag 23-12-2021**

- Julemedister med skysauce, kartofler og salat
- Julekoldskål med pebernødder

**Fredag 24-12-2021**

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

**Lørdag 25-12-2021**

**Juledag**

- Marineret svinekam, kryddersauce, kartofler og grønt
- Juleis med Amarettokirsebær

**Søndag 26-12-2021**

**2. juledag**

- Rosastegt kalvefilet med kartoffelgratin og grønt
- Romfromage

**Mandag 27-12-2021**

- Kødboller i karrysauce, ris og chutney
- Frugtgrød med fløde

**Tirsdag 28-12-2021**

- Skinkeschnitzel med paprikasauce, stegte kartofler
- Hyben-orangesuppe med cornflakes

**Onsdag 29-12-2021**

- Pasta med sauce Bolognaise, revet parmesan og salat
- Panna cotta med frugtsauce

**Torsdag 30-12-2021**

- Souffle med broccoli og gulerødder, kryddersmør
- Minestrone-suppe med friskbagt brød

**Fredag 31-12-2021**

- Bagt nytårstorsk med sennepssauce og nytårstilbehør
- Tivolifromage

Ret til ændringer forbeholdes.

Køkkenet, tlf. 46 11 26 81