



## Månedsmenu Oktober/ november

### Datoer menu 1

1/10, 6/10, 11/10, 15/10, 20/10, 25/10, 29/10  
3/11, 8/11, 13/11, 18/11, 23/11, 27/11

Bresaola. Søde peber. Parmesan. Rucola og pesto.  
Grisemørbrad. Syltede løg. Crudité af beder. Svampeflødesauce. Krydrede  
kartoffelbåde.  
Chokolademousse. Sprød karamel og syre.

### Datoer menu 2

2/10, 7/10, 12/10, 16/10, 21/10, 26/10, 30/10  
4/11, 9/11, 15/11, 19/11, 24/11, 29/11

Bagt torsk. Syltede urter og urtecreme.  
Kalkuncuvette. Variation af blomkål (pure, blancheret). Skorzonerod. Dijonsauce.  
Ristede kartofler.  
Hasselnøddekage. Syltede citrusfrugter. Vaniljecreme.

### Datoer menu 3

4/10, 8/10, 13/10, 18/10, 22/10, 27/10  
1/11, 5/11, 11/11, 16/11, 20/11, 25/11, 30/11

Varmrøget laks. Syltet havtorn. Sprøde skalotteløg og sauce vert.  
Andebryst. Syltet appelsin. Ristet spidskål. Andesky m/ rødvin og appelsin. Petit  
kartofler.  
Marcipankage m/ skovbær og vaniljeis.

### Datoer menu 4

5/10, 9/10, 14/10, 19/10, 23/10, 28/10  
2/11, 6/11, 12/11, 17/11, 22/11, 26/11

Lufttørret skinke. Syltede pære og ricotta.  
Medallion af okse. Bagte porre. Pommes Anna. Mild pebersauce.  
Bagte blommer. Hvid chokoladecreme. Brændt hvid chokolade.