

KØKKENCHEF FOR EN DAG



Henning

Køkkenassistent og
arbejdsmiljørepræsentant

Én dag om måneden overlader vi køkkenchefens forklæde til en af vores dygtige kolleger.

Det kinesiske køkken byder på mange delikatesser, men jeg er især glad for szeschuan peber og småretter med sure, søde og stærke smagsnuancer.

DAGENS RET

VARM RET

Wokret

med stegte oksestrimler, szeschuan, kojibase fra äkte, gulerødder, løg og grøn peberfrugt (1)

VEGETARISK VARM RET

Wokret

med stegt tofu, szeschuan, koji base fra äkte, gulerødder, løg og grøn peberfrugt (1)

HERTIL

Dampede økologiske ris (V)
Spicy cucumber (V)

TILBEHØR

DET GRØNNE

Kartofler, bambusskud, rød peberfrugt, koriander med chiliolie vinaigrette og ristet sesamfrø (V)

Asiatisk slaw med gulerødder, spidskål, ristet peanuts og sesamfrø, blegselleri, koriander, rød peberfrugt og sesamdressing (V)

DELIKATESSER

PÅLÆG

Kold Braiseret nakke af gris med daikon, hvidløgsauce og knuste peanuts (1, 8)

Kold Drunken chicken med salat af porre, koriander og sesam

BRØD

Økologisk rugbrød og surdejsbrød fra Meyers Bageri (1)

ALLERGENER



1. Gluten



2. Krebsdyr



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi