

KØKKENCHEF FOR EN DAG



Pernille

Café- og serviceleder

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

Jeg er blevet inspireret af mine utallige rejser i Mellemøsten og Nordafrika. Dagens menu dufter af farverige køkkener med masser af krydderier.

DEN ENE

VARM RET

AUBERGINER - med chermoula (V)

HERTIL

Nordisk dukkah

Batata Harra (V)

Drænet yoghurt, olivenolie og zaatar (7)

DESUDEN

TILBEHØR

Langtidsbagte tomater, honning, figner og friteret rosmarin

Rødbede tatar med saltet citron emulsion, grøn chili, røget mandler og citrontimian (3, 8)

Kålskud fra Søren Wiuff

Friteret fladbrød med citron og paprika (1)

SALATER

Nordisk tabbouleh med blåbær (eller multebær), glaskål, persille, estragon, ristet græskar-kerner og æbler (1)

Hjertesalat, radisser, fler farvede gulerødder, agurker og tahindressing

DEN ANDEN

VARM RET

LØGTÆRTE - med gedeost og spinat (7, 3, 8)

HERTIL

Græskarspread med safran og pistacie (8)

ALLERGENER



1. Gluten



2. Krebsdyr



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi