

KØKKENCHEF FOR EN DAG



Erik
fra Tæmpeh

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

Dagens menu er inspireret af Italien, men smeltet sammen med lidt dansk fløde. Den røgede tempeh giver retten en vidunderlig dybde.

DAGENS RET

VARM RET

Økologisk røget tempeh
med stegte svampe i flødesauce (7)

VEGETARISK VARM RET

Økologisk røget tempeh
med stegte svampe i flødesauce (7)

HERTIL

Gremolata af kørvel, persille, purløg og citronskal (V)

Kogt økologisk pasta (1, V)

Parmesan og brødkrumme (1, 7)

TILBEHØR

DET GRØNNE

Savoykål, kidneybønner, syltede zittauerløg og pesto (V)

Rucola, mozzarella, spinat og mizuna, forskellige slags tomater, agurk og basilikum (7)

DELIKATESSER

PÅLÆG

Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og sprøde løg (1, 3)

Fuglekvidder af økologisk tempeh, bolchebeder og asier (1, 3, 7)

BRØD

Dagens økologisk brød (1, V)

Meyers økologiske rugbrød (1, V)

ALLERGENER



1. Gluten



2. Krebsdyr



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi