

KØKKENCHEF FOR EN DAG



Peder
Salgskonsulent, Öxneholm

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



Vi arbejder for, at man skal spise mindre, men bedre kød.

VARME RETTER

VARM RET

Oksesteg af tykkam
med nordisk chimichurri

VEGETARISK VARM RET

Grillet sommerkål
med nordisk chimichurri (V)

HERTIL

Stegte økologiske kartofler (V)
Aioli (3)
Bagte gule ærter med ost (1, 7)
Syltede zittauerløg (V)

KOLDE RETTER

Asparges med porrekompot og kapers (V)
Æggesalat (3,7)

SALATER

Bælgfrugter, bagte løg, bagte gulerødder,
dild, persille og dressing af bagte hvidløg (3, 7)
Melonsalat (V)

BRØD

Økologisk Ølandsbrød (1, V)
Økologisk rugbrød (1, V)

ALLERGENER



1. Gluten



2. Krebsdyr



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi