

# KØKKENCHEF FOR EN DAG



**Maja**  
Køkkenchef

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



Den varme ret stammer fra min mormor Emma, og den er indbegrebet af hygge, tryghed og kærlighed for mig - perfekt til sæsonen lige nu.

## VARME RETTER

### MAJAS 'BEEF TJAV TJAV'

- cremede ris med tomat, kål, karamelliserede løg og okse.

### BAGT BUTTERNUTSQUASH

#### HERTIL

Frisk dild (V)

Syltede tern af agurk med frisk dild (V)

Rød mojo (V)

Urtesalat (V)

#### DAGENS VEGETARISKE RET

### MAJAS 'TÆMPEH TJAV TJAV'

- cremede ris med tomat, kål, karamelliserede løg, tæmpeh og østershatte (V)

## KOLDE RETTER

Braiseret fennikel med spread af lollandske rosiner og græskarkerner (V)

Fuglekvidder af bolchebeder (3,7)

## SALATER

Pastasalat med tomatvinaigrette, soltørrede tomater og oliven (1,V)

Revet blomkål, hakkede mandler, Vesterhavsost og frisk persille (7,8)

#### BRØD

Økologisk rugbrød (1, V)

Økologisk hørfrøbrød (1, V)

#### DESSERT

Chokolade-appelsin-milkshake (7)

## ALLERGENER



1. Gluten



2. Krebsdyr



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi