

## Menu for uge 22 & Velbekomme

### Mandag:

**Varm ret:** Grov pita med kebab ristet med et hav af grillet løg, peberfrugt samt hvidløgsstegt gulerod, vi rister det hele i sumac, på salatbaren finder du dit fyld og dressingen har vi basseret på sumac

**Risiko for allergener: gluten, sennep, selleri, lactose**

- Vi prøver med en italiensk inspireret forret da vi besøgte Firenze på vores kokketur, ny høstet grillet porre i trøffelolie, toppet med grillet citron, et hav af friskhøvet parmesan og persille samt ristet bacon og en dryn trøffel/olienolie
  - Risiko for allergener: lactose, sennep, selleri
    - Æg med grov sennepsmayo
  - Risiko for allergener: æg, sennep, selleri, sennep, lactose
  - Fiskefilet med remoulade basseret på den lette facon
  - Risiko for allergener: fisk, lactose, selleri, sennep, gluten
  - Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **økologi og godt håndværk:** vi serverer her et bredt udvalg at økologisk brød, det ene grovere end det andet

### Tirsdag:

**Varm ret:** Penang er det thailandske navn for retten. Den kommer oprindeligt fra Malaysia, hvor den har fået navnet Phanaeng fra den by i Malaysia den kommer fra. Som med massaman karry er Penang, vi serverer her med langtidsstegt svinekød og dit tilhør i dag er en blandning af stegte ris og eddanamebønner

**Risiko for allergener: selleri, sennep, soya, sesam, hvede, bløddyr**

### **Det kolde:**

- Charcutteri
  - Risiko for allergener:**
- Skiver af skinkeculotte med nye kartofler i hytteret samt røget mandler på toppen samt syltet rødløg
  - Risiko for allergener:
    - Tun og hakket æg med ristet kapers
  - Risiko for allergener: fisk, selleri, sennep, æg
  - Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **økologi og godt håndværk:** vi serverer her et bredt udvalg at økologisk brød, det ene grovere end det andet

## Onsdag:

**Varm ret:** Kyllingeboller i en cremet citronsaucé banket op med creme fraiche og frisk oregano og et hav af frisk rodgrønt, drysset med revet mozarella, vi serverer her en lun perlespeltsalat

- Risiko for allergener: gluten, selleri, sennep, lactose, æg

## **Det kolde:**

- Rejer og små supperhorn i en skøn creme af avokado og wasabi
  - Risiko for allergener: gluten, krebsdyr, sennep, selleri
    - Æggekage bagt med spinat
  - Risiko for allergener: æg, selleri, sennep, lactose
    - Det dejlige danske frokostfad
      - Risiko for allergener:
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **økologi og godt håndværk:** vi serverer her et bredt udvalg af økologisk brød, det ene grovere end det andet
  - **Kage/sødt:** Vi finder på noget lækker her

## Torsdag:

**Varm ret:** Åhh mama mi – Canaloni som mama overhælder med en aromatisk kødsovs, vi laver her en tomatcapresse som den kreative i dag

*Risiko for allergener: gluten, selleri, sennep, lactose*

## **Det kolde:**

- Okseespidsbryst med peberrodscreme som vi smager til med eddike og rørsukker
  - Risiko for allergener: selleri, sennep, lactose
- Et lækker fad alt efter det kreative køkken finder på
  - Torskerognssalat
    - Risiko for allergener: fisk, lactose, selleri, sennep
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **økologi og godt håndværk:** vi serverer her et bredt udvalg af økologisk brød, det ene grovere end det andet

## Fredag:

**Varm ret:** Hakkebøf svøbt i en kraftig okseglace, bagt rødløg, grillet og syltet salatløg samt drys af snittet springløg på toppen, du får her en ½ bagekartoffel med tzatiki som den ene skål på salatbaren

- Risiko for allergener: sennep, selleri, lactose

## **Det kolde:**

- Æg med tomat fra salatbaren
  - Risiko for allegener: æg
- Fiskefrikadde med remoulade
  - Risiko for allegener:
- Vi finder på noget lækkert og overraskende her
  - Risiko for allegener:
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- De oste vi holder så meget af serveret med lidt af vores lækre tilbehør
  - Risiko for allegener:
- **økologi og godt håndværk:** vi serverer her et bredt udvalg af økologisk brød, det ene grovere end det andet

## **Alegener:**

Såfremt i ønsker viden eller info omkring alegener skal i være velkommen til, at kontakte Thomas Durlev 20821255 eller mail: [info@dg-mad.dk](mailto:info@dg-mad.dk)

## **Information vedrørende 3 timers regel:**

### **Generel hygiejne:**

Leverandøren forpligter sig til tidligst er at transportere maden fra køkkenet:

kl.10:00, så kunden kan forvente at 3-timersreglen gælder til senest til kl.13:00, herefter det modtages eget ansvar for opbevaring mm af det leveret fra Durlev's GourMæt

I skal være mere end velkommen til, at tage kontakt til os for nærmere info her.

I skal være mere end velkommen til, at byde ind med ønsker til kommende ugemenuer via denne mail: [info@dg-mad.dk](mailto:info@dg-mad.dk)

Durlev's  
*Gourmaet*

