

Menu for uge 27 & Velbekomme

Mandag:

Varm ret: Det er stadig sæson for rabarber og det skal udnyttes, vi sylter dem i små stykker og serverer dem i brunet smør med overlåret fra en kylling, nye danske kartofler, der er naturligvis også en hjemmelavet agurkesalat on the side

Du får en klassisk salat med agurk, løg og gulerødder, vi kommer endnu mere sommer i salaten, for du finder også friske ærter og jordbær i din salat. Dressingen er klassisk olie-citron med et twist af Malagaska peber

Risiko for allergener: selleri, sennep

Det kolde:

- Fra koldjomfruen får du en hjemmelavet rygeostcreme med masser af grønt og i form af radiser, purløg og agurk, vi byder også på en Digestive kiks, hvis du vil spise din rygeost som de gør det på Fyn
 - **Risiko for allergener: lactose, sennep, selleri, gluten**
- Tænk at det er muligt med sne i juni, men sådan er det. Vi byder på et stykke røget filet med en purløgsmayonnaise, brændte løg og peberrodssne
 - **Risiko for allergener: Sennep, selleri, lactose, æg**
- Høns i en let creme af karry – bambus – spirer og ristet kokosflager på top
 - **Risiko for allergener: lactose, 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 af økologisk brød, det ene grovere end det andet

Tirsdag:

Varm ret: En ægte dansk klassiker er Frikassé, Vi har tilberedt den af kalvekød og serverer den med masser af lækkert grønt og en knust lind kartoffel med ærter og dild

Kornmarkerne står gule og sprøde og det skal fejres, vi laver en kornsalat med grillede Skorzonerødder og ærter som vi vender med en estragondressing

Risiko for allergener: lactose, sennep, selleri, gluten

Det kolde:

- And med waldorfsalat
 - **Risiko for allergener: sennep, selleri, lactose, æg**
- Skinke – små grillet gulerødder med top i løgasker
 - **Risiko for allergener: sennep, selleri**
- Hjemmelavet leverpostej bagt med svampe og bacon

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

Onsdag:

Varm ret: Vi har været lidt forsigtige med at servere lam, men nu gør vi det. Du får Butterlamb i en krydret tomat sauce med yoghurt, spinat og friske tomater, Der er basmati ris, hjemmelavet mangochutney og nanbrød on the side

Til din indiske mad skal du naturligvis også kunne spise en indisk inspireret salat, vi har brygget en sammen af kål og gulerødder stegt med "varme krydderier". Vi topper med en yoghurt dressing rørt med bagte peberfrugter, koriander og flere varme krydderier

- **Risiko for allergener: sennep, selleri, lactose, gluten, sesam, soja**

Det kolde:

- *Hende den kolde finder på noget lækkert i dag*
 - **Risiko for allergener:**
- *Roastbeef med kartofler i hytteret og syltet løg*
 - **Risiko for allergener: sennep, selleri, lactose**
 - *Laksesalat – rodfrugtechips*
- **Risiko for allergener: fisk, sennep, selleri, lactose, 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 af økologisk brød, det ene grovere end det andet
- **Kage/sødt:** Vi finder på noget lækkert her

Torsdag:

Varm ret: Torsdag står den på fiskedeller med inspiration fra cajun køkkenet. Vi rører farsen med hakkede rejer, forårsløg og en smule chili og serverer dem med ovnbagte søde kartofler på en mos af røde bønner som vi efterfølgende topper med en salsa tilsat majs, selleri og løg

Amerikanerne er vilde med den klassiske Cæcarsalat, men vi giver den et tvist, du får Romainesalat vendt med grønne æbler, bladselleri og rødløg, Dressingen har noter af æble og i stedet for croutoner topper vi med tørrede æblestykker

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

Det kolde:

- *Kalkun – smørbonnesmørelse smagt til med chili, ingefær og røget paprika*
 - **Risiko for allergener: sennep, selleri**

- Indbagt dansk bondebrie med skinke og tomatguf
- **Risiko for allergener: sennep, selleri, lactose, gluten**
 - Æg med bacon mayo
 - **Risiko for allergener: æg, sennep, selleri**
- 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: Vi lukker og slukker ugen med en art italiensk flæskesteg, du får nemlig et stykke Porchetta som vi serverer en kraftig rosmarinsauce, en pastagratin bagt med grønne oliven, squash og lidt god ost samt små tomater bagt med stilk og olivenolie

De hvide aspargeser på tilbud og det skal fejres vi laver en salat med 3 slags hvide rødder, nemlig Pastinakken, Persilleroden og den hvide asparges, derefter vender med en pesto og topper med syltede tomater

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

Det kolde:

- Alt efter vind og vejr og hvad der er på torvet i dag
 - **Risiko for allergener:**
- I dag kan du lave dig en mad med langtidsbraiseret oksetykkam smovset ind i honning og grovkornet sennep, der er timiansyltede perleløg og agurk
 - **Risiko for allergener: sennep, selleri**
 - Tun – sauce verte – citron kaviar – salat
 - **Risiko for allergener: fisk, sennep, selleri, lactose**
 - Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- De oste vi holder så meget af serveret med jorbær og druer i Esdragonsukker
 - **Risiko for allergener:**
- **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

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