

## Menu for uge 28 & Velbekomme

### Mandag:

**Varm ret:** I Thailand kan de også finde på at lave millionbøf, dog ikke helt som herhjemme, vi gør som thaierne og benytter hakket kyllingekød, kokosmælk, citrongræs, limeblade og lidt chili, vi topper med en masse sprøde grønsager og thai krydderurter, On the side får du smørdampet løse ris  
Salaten til din thailandske ret bliver en blød selleripuré smagt til med lime, sesamolje og chili, topper med grønne stegte bønner og rødløg vent med lidt Soya og Lingham

Risiko for allergener: sennep, selleri, sesam, soya

### **Det kolde:**

- I dag kan du lave dig en mad med langtidsbraiseret nakkefilet smovset ind i honning og grovkornet sennep, der er syltede rabarber og brændt spidskål til at toppe op med
  - Risiko for allergener: sennep, selleri
- Tænker vi giver den kolde dame frit slav her i dag
  - Risiko for allergener:
    - Krabbesalat med syltet tang
  - Risiko for allergener: sennep, selleri, fisk, skaldyr, 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

### Tirsdag:

**Varm ret:** Tirsdag lægger vi ud med en klassiker, nemlig kogt hamburgryg serveret med masser af sprødt sommer grønt, nye danske kartofler og en cremet mild sennepssauce

Og når vi nu er ved en klassiker så lad os tage en mere, til din varme ret får du mormorsalaten, den med hjerteblade vent i let pisket fløde smagt til med citron.  
Vi vender en masse grønne syrlige æbler rundt i salaten til slut

Risiko for allergener: sennep, selleri, lactose

### **Det kolde:**

- Roastbeef med grillet padon og aioli
- Risiko for allergener: æg, lactose, sennep, selleri
  - Kylling på spyd med karry/ananascreme
  - Risiko for allergener: lactose, sennep, selleri
  - Stegt torskerogn med citron og remoulade
  - Risiko for allergener: fisk, sennep, selleri, 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:** Den står på Benløse fugle som de kunne finde på at lave dem i Italien, topper den med soltørrede tomater og mozzarella, du får stegt ny og sprød Savojskål med høvlet parmesan, stegte Gnocchi og en kraftig tomatsauce til dine ruller

vores salatpucher sylter små peberfrugter og auberginer som han topper med Rukola og en tapanade af bl.a. sorte oliven – helt perfekt til de Italienske Benløse Fugle

- Risiko for allergener: lactose, sennep, selleri

### **Det kolde:**

- Det dejlige danske pålægsfad med hvad der ellers hører sig til her

- Risiko for allergener:

hjemmerørt leverpostej bagt med svampe, vi serverer hjemmesyltede agurker og rødbeder til din postej

Risiko for allergener: lactose, sennep, selleri, gluten

- Æg & rejer – urtemayo

- Risiko for allergener: æg, sennep, selleri, skaldyr

- I pålægsbaren byder vi på en gammeldags modnet sild med creme fraiche, nye kartofler og to slags løg, nemlig rødløg og purløg

- Risiko for allergener: fisk, sennep, selleri, 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

- **Kage/sødt:** Vi finder på noget lækkert her

## Torsdag:

**Varm ret:** Vi forsøger os med fisk på det varme i dag, bager en grønsagslasagne med alle de gode grønsager fra Spanien som er vendt i en kraftig tomatsauce. Vi høvler chunks af Tallegio osten på toppen og bager til perfektion, On the side serverer vi et stykke ovnbagt fisk toppet med en brødkrumme der er vendt med grønne oliven og oregano

Din salatpucher er vild med Savojskål og denne gang parfumerer han dem med en Safranolie, som de kunne finde på det i Spanien, han topper med bagte abrikoser, appelsin og masser af bredbladet persille og siger åhh mama mi

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

### **Det kolde:**

- Tør skinke med tør ost og pesto

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

- I pålægsbaren byder vi på en gammeldags modnet sild med creme fraiche, nye kartofler og to slags løg, nemlig rødløg og purløg

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

- Kalvesteg med mild pebermayonaise

- Risiko for allergener: sennep, selleri, æg, 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

## **Fredag:**

**Varm ret:** Fredag kaster vi os ud i en nyfortolkning af den klassiske Svinekam Boulangere. Vi langtidssteger og glaserer en svinekam på et leje af bl.a. rødkål og kirsebær, koger en samler skyen op og laver en fantastisk kirsebærglace (sauce) som vi serverer til din gris sammen med en cremet kartoffel bagt med porre og nye løg

Der er stadig asparges at hente i Lammefjorden, så den står på en salat med grillet asparges og grillede sommeræbler vendt med en masse Frisésalat der er dryppet med en vinaigrette af bl.a. honning og æblevineddike. Vi topper med masser af kørvel

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

## **Det kolde:**

- Hva nu den kolde jumfru finder på i dag
  - **Risiko for allergener: sennep, selleri**
- Skivet af marineret og langtidsstegt tykkkam med spinataioli
  - **Risiko for allergener: æg, lactose, sennep, selleri**
    - Den mad dyrelægne spiser om natten
  - **Risiko for allergener: lactose, gluten, sennep, selleri**
- 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](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)