

# KØKKENCHEF FOR EN DAG



**Jonas**

Overordnet køkkenchef

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



Jeg ser madlavning som en holdsport, og i Meyers sætter vi barren højt både fagligt og menneskeligt.

## DEN ENE

VARM RET

**SVAMPE BOURGUIGNON** - med perleløg, brunært og kastanjer (V)

HERTIL

Gremolata (V)

Kartoffelmos med parmesan og brunet smør (7)

Grønkålssalsa (V)

## DESUDEN

TILBEHØR

Svampesalat med saltbagt selleri, sennep og brøndkarsemayo (3, 7)

Rødbedetatar med rygeostcreme, peberrod, karse og ristet boghvede (7)

SALATER

Nordisk cæsarsalat med æbler, bagte persillerødder, siriusærter og ristede hasselnødder (1, 3, 7, 8)

Blomkål, estragon, persille og sherryeddike vinaigrette (V)

BRØD

Dagens brød (1, V)

Økologisk rugbrød (1, V)

## DEN ANDEN

VARM RET

**BRÆNDE SPIDSKÅL** (V)

HERTIL

Kernemælksdressing med dildolie (7)

Skiver af sprød pære (V)

## ALLERGENER



1. Gluten



2. Krebsdyr



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi