

KØKKENCHEF FOR EN DAG



Claus Meyer

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



Jeg har valgt en menu, der er fuld af grøntsager! Smukke, friske sensommergrøntsager med masser af farver og labre konsistenser.

DAGENS RET

VARM RET

Oksekofta (1, 3)

VEGETARISK VARM RET

Grillet blomkål (7, 8)

med blomkålscreme og za'atar med pinjekerner

HERTIL

Valnøds-dukkah-topping (8)

Couscoussalat, agurker, tomater, rå peberfrugt, rød chili, persille, koriander (1)

Labneh toppet med olivenolie (7)

Hjemmelavet chillisauce på brunet løg (V)

TILBEHØR

Brændte auberginer med granatæble, sort sesam og tahinidressing (V, 7)

Letsyltede sommerbeder med gedeostcreme og sumac (7)

Kogte og friske bønner, merian, hvidløg, cherry tomater og grillede squash (V)

Fennikelsalat med sommeræbler, grønne oliven, tør ost og balsamisk æbledressing (7)

BRØD

Økologisk rugbrød og surdejsbrød fra Meyers Bageri (1)

ALLERGENER



1. Gluten



2. Krebsdyr



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi