

Menuplan for Lundebjerggårds cafe november 2024

Hovedret 61,- kr.

Biret 17,- kr. / lun biret 25,- kr

Fredag	1	Ribbensteg, skysovs, kartofler, rødkål, ribsgele	Gammeldags æblekage
Lørdag	2	Kåldolmere, skysovs, kartofler, blomkål, asier	Frugtgrød med fløde
Søndag	3	Bøf bourgignon, kartoffelmos, gulerødder, drueagurker	Appelsinfromage
Mandag	4	Kalkun-cordonbleu, masalasovs, kartofler, ærtetzatziki	Jordbær-rabarbergørød med fløde
Tirsdag	5	Skipperlabskovs, persille, smør, rugbrød, rødbeder	Hyldebærsuppe, tvebakker
Onsdag	6	Kogt kalvekød, peberrodssovs, kartofler, karotter	Chokolademousse
Torsdag	7	Laksefrikadeller, dildsovs, kartofler, wokgrønt	Ribs-solbærgørød med fløde
Fredag	8	Medister, varm kartoffelsalat, broccoli, sennep	Panna cotta m frugtcoulis
Lørdag	9	Hjerter i flødesovs, kartoffelmos, blandet grønt	Kalvekødssuppe med urter, boller
Søndag	10	Andebryst, skysovs, kartofler, rødkål, ribsgele	Risalamande, kirsebærsovs
Mandag	11	Honningmarineret skinke, flødekartofler, blandet salat	Lagkage
Tirsdag	12	Hakkebøf, bløde løg, kartofler, skysovs, broccoli	Jordbærgørød med fløde
Onsdag	13	Fylt sejkrebnet, aspargessovs, kartofler, råkost	Hindbærfromege
Torsdag	14	Brændende kærlighed, blandet grønt, rødbeder	Ferskner med makronskum
Fredag	15	Dampet laks, hollandaise, kartofler, smørstegt spinat	Hjemmelavet is
Lørdag	16	Kylling i karry, ris, kartofler, ananas-pebermix	Rød alliancegrød
Søndag	17	Bankekød, kartoffelmos, rosenkålsblanding, drueagurker	Blommer i portvin, cremesovs
Mandag	18	Stegt flæsk, persillesovs, kartofler, grønt, rødbeder	Abrikostrifli
Tirsdag	19	Forloren skildpadde, æg og brød	Grøn ærtesuppe
Onsdag	20	Rullesteg m svesker, skysovs, kartofler, rødkål	Kyllingetærte med salat 25,- kr.
Torsdag	21	Fiskefileter, dildsovs, kartofler, råkost	Frugtgrød med fløde
Fredag	22	Kalvesteg, bearnaise, kartoffelkroetter, grønkålssalat	Citronfromage
Lørdag	23	Gule ærter, sprængt nakke, medister, sennep, rødbeder	Pandekager med syltetøj
Søndag	24	Kogt torsk sennepssovs, kartofler, gulerødder	Ymerfromage med kirsebærsovs
Mandag	25	Krebnet, skysovs, kartofler, porrer, asier	Risengørød med kanelsukker
Tirsdag	26	Flere retter at vælge imellem med sovs, kartofler og grønt	Grønkålssuppe
Onsdag	27	Mandelbagt laks, citronsovs, kartofler, wokgrønt	Jordbær-rabarbergørød med fløde
Torsdag	28	Brunkål, sprængt nakke, sennep, kartofler	Æbleskiver med syltetøj
Fredag	29	Ribbensteg, skysovs, kartofler, rødkål, ferskner, ribsgele	Appelsinfromage
Lørdag	30	Benløse fugle, kartoffelmos, broccoli og surt	Budding med saftsovs

Cafeen er åben for salg af varm mad fra kl. 11.30 – 13.00

Vi tager imod kontanter og dankort

Ret til ændringer forbeholdes