

# Menuplan for Lundebjerggårds cafe december 2020

## Hovedret 53 Kr.

## Biret 16 Kr.

Tirsdag	1	Frikadeller m. varm kartoffelsalat og råkost	Karrysuppe m. vokgrønt
Onsdag	2	Hakkebøf m. skysovs, kartofler og porre	Appelsinfromage m. skum
Torsdag	3	Forloren hare m. vildtsovs, kartofler, waldorfsalat	Sveskegrød m. fløde
Fredag	4	Millionbøf m. kartofler / spagetti og råkost	Ananas/fersken m. skum
Lørdag	5	Kødboller m. karrysovs, ris / kartofler og ærter	Oksekødssuppe
Søndag	6	Indbagt laks m. hollandaisesovs, kartofler og grønt	Budding m. kirsebærsovs
Mandag	7	Brændende kærlighed m. kartoffelmos og rødbeder	Kartoffelsuppe m. porre
Tirsdag	8	Stegt medisterpølse m. stuede ærter/gulerødder	Blommegrød m. fløde
Onsdag	9	Hamburgerryg m. souffle, kartofler, smørsovs, råkost	Pære m. cremesovs
Torsdag	10	Kalkunfarsbrød m. skysovs, kartofler og grønt	Hyldebærssuppe m. tvebakker
Fredag	11	Skinkestroganoff m. kartoffelmos og rosenkål	Sherryfromage m. skum
Lørdag	12	Frikadeller m. stuet hvidkål, kartofler og rødbeder	Ærtssuppe m. bacon
Søndag	13	Kalvesteg m. skysovs, kartofler og bønner	Ris á la at mande m. rabarber
Mandag	14	Hakkebøf m. bearnaisesovs, røsti kartofler, broccoli	Pandekager m. syltetøj
Tirsdag	15	Fiskefrikadeller, citronsovs m. kapers, kartofler, grønt	Hindbær-yoghurtdessert
Onsdag	16	Skipperlabskovs m. persilledrys og smørklæt	Risengrød m. kanel, smørklæt
Torsdag	17	Biksemad med spejlæg og rødbeder	Aspargessuppe
Fredag	18	Krebinet m. skysovs, kartofler og porre	Jordbærgrød m. fløde
Lørdag	19	Benløse fugle (svin) kartofler og gulerødder	Blomkålssuppe
Søndag	20	Mørbradbøf m. skovsvampesovs, kartofler, persillerod	Æbleskiver m. syltetøj
Mandag	21	Paneret nakkekotelet, skysovs, kartofler, blomkål	Belgisk vaffel m. is
Tirsdag	22	Fiskekrebinet m. persillesovs, kartofler og råkost	Kalvekødssuppe
Onsdag	23	Julemedister m. stuet hvidkål, kartofler, rødbeder	Blommegrød m. fløde
Torsdag	24	Andebryst, ribbensteg, rødkål, brune og hvide kartofler	Ris á la at mande m. kirsebær
Fredag	25	Oksesteg m. skysovs, kartofler, bønner og gelé	Pære m. makronskum
Lørdag	26	Juleskinke m. grønlangkål, brune, hvide kartofler	Æblekage m. flødeskum
Søndag	27	Mørbradgryde m. kartoffelmos, asier og franske ærter	Sherryfromage m. skum
Mandag	28	Stegt lever m. skysovs, kartofler og rødfrugter	Jordbærgrød m. fløde
Tirsdag	29	Bøf lindstrøm m. skysovs, bådkartofler og ærter	Oksekødssuppe
Onsdag	30	Forloren hare m. vildtsovs, kartofler, bønner, tyttebær	Rabarbertærte m skum
Torsdag	31	Kogt torsk, sennepssovs, kartofler, rødbeder, æg	Is lagkage

Der tages kun imod kontanter, ingen kort eller mobilepay

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

Ret til ændringer forbeholdes