

Menukort juli 2021

Vores mad er som udgangspunkt lavet af økologiske råvarer.
Besøgende og gæster i Caféen: Hovedret: 45 kr. Dessert: 25 kr.
(Der er dessert fra man-fre)

Ugedag	Dato	Hovedret	Kage/Brød/Dessert
Torsdag	1	sur/sød kuller m bagt aubergine og tomat	Dessert eller kage
Fredag	2	Oksesteg m whiskysauce og kartoffelbåde	Jordbær m fløde
Lørdag	3	Gryderet m gris og pølser, serveret m ris	Isvafler
Søndag	4	Frikadeller m rødkålssalat og senneps kartofler	Koldskål m bær
Mandag	5	Kyllingefrikasse m nye kartofler	Dessert eller kage
Tirsdag	6	Tærter m salat og dressing	Dessert eller kage
Onsdag	7	Saltimbocca(Kalvekød m salvie, parmaskinke)	Dessert eller kage
Torsdag	8	Dagens fisk m sennepssauce og sommerspinat	Dessert eller kage
Fredag	9	Svinekam m dampet sommergrønt	Hyldeblomstfromage
Lørdag	10	Amagergryde m blomkål	Rødgrød m fløde
Søndag	11	Kylling danoise m agurkesalat	Pandekage m is
Mandag	12	Pasta m kødboller og tomatsovs	Dessert eller kage
Tirsdag	13	Bønne/linse cassoulè m urter	Dessert eller kage
Onsdag	14	Grillkøler m salater	Dessert eller kage
Torsdag	15	Teriyaki bagt laks m fennikel og surt	Dessert eller kage
Fredag	16	Marinerede revelsben m coleslaw og bbq	Kold mangosuppe
Lørdag	17	Juligryde m ovnbagte kartofler	Dansk sommer
Søndag	18	Skinkesteg m majs og peber	Pæretærte
Mandag	19	Stroganoff med et solstrejf og urte mos	Dessert eller kage
Tirsdag	20	Cremet peberfrugtsuppe m knas og olie	Dessert eller kage
Onsdag	21	Kylling m lime og ingefær samt ris pilaf	Dessert eller kage
Torsdag	22	Sommersuppe m fisk og skaldyr	Dessert eller kage
Fredag	23	Porchetta m citrus og syltet rabarber	Bananasplit
Lørdag	24	Kalvesteg m ovnbagte grøntsager	Brownie
Søndag	25	Kalkungryde m vilde ris	Solbærgrød
Mandag	26	Italiensk pølseret	Dessert eller kage
Tirsdag	27	Indbagt sommergrønt m pikant og syltet grønt	Dessert eller kage
Onsdag	28	Forloren hare m tyttebær, kartofler og sovs	Dessert eller kage
Torsdag	29	Havets fisk i duet med sommerbeder og bær	Dessert eller kage
Fredag	30	Oksebryst m peberrodssauce, kartofler, surt	Eton mess
Lørdag	31	Lasagne m salat	Vaniljebudding

Bøgeskovhus Lokalcenter, Skovlundgårdsvej 51, 8260 Viby:

Caféen er åben mandag til fredag fra kl. 9.30 til 14.00.

Køkkenet har åbent fra kl. 9.30 – 13.30 (Ret til ændringer forbeholdes)

Tlf. 2117-1197

Tlf. 2117-1056

