

# 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.

## DEN ANDEN

### Dampet spidskål

med dild og syltet løg (V)

HERTIL

Kærnemælksdressing med dildolie (7)

Ristede og knuste hasselnødder (8)

## DEN ENE

### Grillet blomkål

med blomkålscreme og za'atar med pinjekerner (7, 8)

HERTIL

Valnødde-dukkah-topping (8)

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

Labneh toppet med olivenolie (7)

Hjemmelavet chillisauce på brunet løg (V)

## DESUDEN

SALATER

Brændte auberginer med granatæble og tahin-dressing (V)

Avocado, agurker, pære og pistacienødder med fetaost (7)

Letsyltede sommerbeder med gedeostcreme og sumac (V)

Kogte og friske bønner, merian, hvidløg, cherrytomater 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