

KØKKENCHEF FOR EN DAG



Anna og Marie
Praktikanter

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

Den 10. februar er Bælgfrugternes dag, og sammen med de gastronomiske udviklere fra Meyers Frokostkøkken, er vi kommet frem til en menu, der bygger sig op omkring netop bælgfrugter.

DAGENS RET

VARM RET

Vegetarisk Pasta e fagioli

med Meyers økologiske lima- og kidneybønner, gulerødder og blegselleri i tomatsauce (V)

VEGETARISK VARM RET

Vegetarisk Pasta e fagioli

med Meyers økologiske lima- og kidneybønner, gulerødder og blegselleri i tomatsauce (V)

HERTIL

Økologisk pasta vendt i olivenolie (1, V)

Basilikum (V)

Parmesanflager (V)

TILBEHØR

DET GRØNNE

Meyers økologiske flækærter og lollandske rosiner, grønkål, fintsnittet spidskål, grønne oliven, grillet squash, olivenolie og citron (V)

Haricot vert, rucola, feta, flerfarvede tomater, syltede rødløg og italiensk vinaigrette (7)

DELIKATESSER

PÅLÆG

Knoldselleri a la vitello tonnato (3)

Roastbeef med vitello tonnato, kapers og rucola (3)

Linse og svampe paté, radisses kud, æblemostardo (1, 3)

Svamperilette lavet på Meyers økologiske gotlandslinser med æblemostardo og radisses kud (1, 8)

Karrysild (1, 3, 7)

BRØD

Foccaciabrød med tomater og oregano (1, V)

Økologisk rugbrød (1, V)

ALLERGENER



1. Gluten



2. Krebsdyr



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi