

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.

DEN ENE

VARM RET

VEGETARISK PASTA E FAGIOLI - med Meyers økologiske lima- og kidneybønner, gulerødder og blegselleri i tomatsovej topped med basilikum (V)

HERTIL

Økologisk pasta vendt i olivenolie (1, V)

Parmesanflager (7)

DEN ANDEN

VARM RET

GRILLET AUBERGINE - med rosmarin og hvidløg (V)

HERTIL

Urtecreme (7)

Grønålschips med citronskal og flagesalt (V)

DESUDEN

TILBEHØR

Meyers økologiske Nakskov brunært vendt i persillepesto, topped med grillet broccoli og solsikkekerner (V)

Svampe rilette lavet på Meyers økologiske gotlandslinser med æblemustard og radissesud (1, 8)

SALATER

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

Haricot vert, rucola, feta, flerfarvet tomater, syltet rødløg og italiensk vinaigrette (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