

Spiseriet

MENY UKE 2

MANDAG

Varmmat	Sei Cordon Bleu servert med stekte cherriepoteter, remulade og rotgrønnsaker (f, hvete, e, se, s).	Kr. 60,-
Suppe	Kremet vårløksuppe med krutonger (se, sp, m).	Kr. 40,-
Vegetar	Ovnsbakte rotgrønnsaker med cherriepoteter og remulade (sp, se, e, s).	Kr. 40,-

TIRSDAG

Varmmat	Kyllinglår servert med sopprisotto og sitron – og urteolje (su, m).	Kr. 60,-
Suppe	Minestrone-suppe med sitron – og urteolje (se, sp, hvete, e).	Kr. 40,-
Vegetar	Sopprisotto servert med sitron – og urteolje (se, sp, m).	Kr. 40,-

ONSDAG

Varmmat	Hjemmelaget lasagne servert med salat og balsamicovinaigrette (hvete, m, e, se, sp, su).	Kr. 60,-
Suppe	Kremet sopp-suppe servert med chorizo-olje (m, se, sp)	Kr. 40,-
Vegetar	Vegetarlasagne servert med salat og balsamicovinaigrette (hvete, m, e, sp, se, su).	Kr. 40,-

TORS DAG

Varmmat	Ovnsbakt ørretfilet servert med ris, soyasmør, sautert kål, gulrøtter, løk på «thai-vis» (f, m, e, hvete).	Kr. 60,-
Suppe	Fyldig maissuppe med urteolje (m, sp, se).	Kr. 40,-
Vegetar	Sautert kål og gulrøtter, løk på «thai-vis». Serveres med ris og soyasmør (m, se, e, s,).	Kr. 40,-

FREDAG

Varmmat	Langtidsstekt svinekam servert med fløtegratinerte poteter, timiansaus og rotgrønnsaker (m, sp, se).	Kr. 60,-
Suppe	Spicy fiskesuppe servert med aioli (f, se, sp, e, s).	Kr. 40,-
Vegetar	Ovnsbakte rotgrønnsaker servert med fløtegratinerte poteter og timiansaus (m, se, sp).	Kr. 40,-