

# Menuplan for januar 2022

## Torvecaféen, Bertram Knudsens Have

Åbent 11<sup>30</sup> – 13<sup>00</sup>. Tlf.: 79 79 80 80

Dato	Hovedret	Forret/dessert
1.	Oksesteg med skysauce, kartofler og bønner i svøb	Karamelfromage med flødeskum
2.	Høns i asparges med kartofler og carotter	Pærer med chokoladesauce
3.	Baconruller med brin sauce, kartofler og rødkål	Lun frugtsuppe med flødeskum
4.	Bøf med løgsauce, kartofler og rødbeder	Tunmoussé med flütes
5.	Stegt rødspætte med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost	Æblegrød med mælk
6.	Japansk risret med ris, kartofler og blomkålsblanding	Chokoladebudding med flødeskum
7.	Stegt kylling med skysauce, kartofler og agurksalat	Kroketter med røget mørbrad
8.	Frikadeller med brun sauce, kartofler og rødkål	Pandekager med nougat og is
9.	Husarsteg med skysauce, kartofler og broccoliblanding	Sherryfromage med flødeskum
10.	Skipperlabskovs med rugbrød og rødbeder	Æblesuppe med ristede havregryn
11.	Brunkål med bacon, kartofler, rødbeder og sennep	Henkogt frugt med råcreme
12.	Isingfilet med laks, hollandaisesauce, kartofler og gulerødder	Tiramisu
13.	Millionbøf med kartoffelmos og surt	Bagt æblekage med flødeskum
14.	Skinkeschnitzel med champignonsauce, kartofler og blomkål	Kyllingespyd med dip
15.	Forloren and med skysauce, kartofler og rødkål	Jordbægrød med mælk
16.	Rødvinsmarineret svinekam med skysauce, kartofler og bønner	Moccafromage med flødeskum
17.	Paneret kylling med skysauce, kartofler og blandet salat	Marinerede rejer med flütes
18.	Pølser med varm kartoffelsalat og grønsagsblanding	Budding med jordbær/blåbærsauce
19.	Boller i carry med ris, kartofler og gulerødder	Miniburger med pulled pork, coleslaw
20.	Hakkebøf med løgsauce, kartofler og blandet salat	Brudepige med slør
21.	Paneret flæsk med persillesauce, kartofler og rødbeder	Grønsagsgratin med dressing
22.	Hamburgerryg med krydderurtesauce, kartofler og broccoli	Alliancegrød med mælk
23.	Flæskesteg med skysauce, kartofler, rødkål og chips	Pandekager med is og chokoladesauce
24.	Frikadeller med stuvet hvidkål og kartofler	Hyldebærssuppe med tvebakker
25.	Gullasch med kartoffelmos og surt	Fløderand med kirsebærsauce
26.	Fisk med tomatsauce, kartofler og blomkål	Blommegrød med mælk
27.	Stegt kylling med skysauce, kartofler og agurksalat	Minifårssruller med dip
28.	Medisterpølse med grønærter og gulerødder og kartofler	Fuglereeder med frugtsalat
29.	Kinesisk risret med ris, kartofler og ærter	Lakseruller med dressing og flütes
30.	Kalvesteg med skysauce, kartofler, blomkålsblanding og surt	Mangofromage med flødeskum
31.	Gule ærter med sprængt nakke, kartofler og rødbeder	Æbleskiver med solbærmarmelade