

CAFÉMENU

FOLKEHUSET SKÆRING

December



Ma	1	Det grønne køkken: Kartoffelfrikadeller med stuvet spinat og stegte rodfrugter	
Ti	2	Irsk stuvning med rødbeder og rugbrød	*Æblekage
On	3	Kyllingegryde med karry, ris/kartofler og mangochutney	
To	4	Frikadeller, stuvet hvidkål, kartofler, rødbeder	*Dessertkage
Fr	5	Brændende kærlighed, rødbeder	
Lø/Sø			
Ma	8	Ovnbagt kuller med citron og hollandaisesauce, kartofler og årstidens salat	
Ti	9	Boller i karry med ris/kartofler, rosiner, ærter, kokos	
On	10	Stegt medister med stuvet hvidkål, kartofler og rødbeder	*Dagens dessert
To	11	Koteletter i fad med karry, æbler og ris/kartofler	
Fr	12	Øl-braiserede svinekæber med kartoffelmos og syltede agurker	
Lø/Sø		Lukket	
Ma	15	Gammeldags kylling med persille, sauce, kartofler og vintersalat	
Ti	16	Farsbrød med sauce, kartofler og stegte rodfrugter	*Chokolademousse
On	17	Det grønne køkken: Fyldt squash, salat, brød og dip	
To	18	Fiskefrikadeller med persillesauce, kartofler og gulerodsråkost	*Pandekage med is
Fr	19	Område Nord gryde med bagt kartoffelmos, græskar	
Lø/Sø		Lukket	
Ma	22	Karbonade med stuede grønærter og kartofler	
Ti	23	Rødvinsmarineret steg, flødekartofler og coleslaw	
On	24	Lukket	
To	25	Juledag lukket	
Fr	26	2. Juledag lukket	
Lø/Sø		Lukket	
Ma	29	Farseret porre med sauce, kartofler og rødbeder	
Ti	30	Lasagne med årstidens salat og hjemmebagt tipo brød	
On	31	Nytårsmenu : Mørbrad ala creme, smørstegte kartofler, franske ærter Se opslag... husk at købe billetter til nytårsmenuen (også som take away)	*Tiramisu

Ret til ændringer forbeholdes

