



KRAGERUP & KØ
energien på bordet

Allergene informationer uge 50

Mandag

Varm ret: 🐷 Glaseret skinkeculotte med farin og sennep (10)
Vegetar/Vegan: Ovnbagt aubergine med ratatouille og kapers (15+16)
Spread og tilbehør: Frikassé med ærter, gulerødder, spidskål og urter (15)
Stegte små kartofler
Salat: Grillet rødkål, æbler, appelsiner, mandler, syltede rødløg og grønkål (8/mandler+16)
Pålæg: Oksepegepølse med remoulade (3+10+15) og ristede løg (1+15)
Tunsalat med Chipotle og tomat (3+4+10)

Tirsdag

Varm ret: Svenske Köttbullar af kalvekød (3+15)
Vegetar/Vegan: Vege "bullar" med aubergine, svampe og quinoa (15+16)
Spread og tilbehør: Syltede agurker, tyttebærkompot og skysauce (15)
Kartoffelmos (7+15+16)
Salat: Grønkål, bagte gulerødder, syltet græskar, radiser og tranebær (16)
Pålæg: Røget kalkun med paprika og italiensk salat (3+10)
Skaldyrssalat (2+3+10)

Onsdag

Varm ret: Okse tagine med kikærter, citron, dadler og hasselnødder (8/hasselnødder+15+16)
Vegetar/Vegan: Ovnbagt butternut med ragout af kikærter, citron, dadler og hasselnødder (8/hasselnødder+15+16)
Spread og tilbehør: Harissa (16) og mynteyoghurt (7+16)
Perlebyg med grillede grøntsager, za'atar, citron og urter (1+11+16)
Salat: Spidskål, granatæbler, abrikoser, radiser, agurker og mynte (16)
Pålæg: Sdr. jysk salami med senneps creme og marineret kål (10)
Laksesalat med karse og æbler (3+4+10)

Torsdag - Julefrokost:

Varm ret: Tarteletter med høns i frikassé (1+15)
Vegetar/Vegan: Hasselnøddepaté med røde linser (3+8/hasselnød+15)
Karrysalat med æbler, jackfruit og dild (3+10+15)
Vegetarisk/Vegansk tarteletfyld og tarteletter (1+6+15)
Tærte med portobello, løg og rødbede (1+3+7+15)
Koldt bord: Karrysild med æg og dild (3+4+10)
Gravad laks med rævesauce (4+10)
Lun leverpostej (3+7+15) med syltede rødbeder
Kold kamsteg med råsyltet rødkål
Roastbeef med pickles, bløde løg og peberrod (10+15)
Dessert: Risalamande med kirsebærsauce (7+8/Mandler)

Fredag

Varm ret: Pestomarinerede kyllingespyd (16)
Vegetar/Vegan: Ragout af rodfrugter, kikærter, svampe, grøntsager og salvie (15+16)
Spread og tilbehør: Soltørret tomatpesto (16)
Cremet pasta med græskar, porrer og salvie (1+3+7+15+16)
Salat: Panzanella med rodfrugter, palmekål, bagte tomater, croutoner og parmesan (1+7+16)
Pålæg: Madagaskarpeber paté (1+7) med cornichons
Provenceskinke med persillepesto (16)

1 = Gluten // 2 = Krebsdyr // 3 = Æg // 4 = Fisk // 5 = Jordnødder // 6 = Soja // 7 = Laktose // 8 = Nødder // 9 = Selleri // 10 = Sennep // 11 = Sesamfrø // 12 = Svovldioxid // 13 = Lupin // 14 = Bløddyr // 15 = Løg // 16 = Hvidløg

Forbehold for allergener i vores hovedretter, pålæg og vegetarretter - Såfremt der er yderligere spørgsmål, kan vi kontaktes pr. telefon eller mail.