

KØKKENCHEF FOR EN DAG



Jonas

Overordnet køkkenchef

Én dag om måneden overlader vi køkkenchefens forklæde til en af vores dygtige kolleger eller samarbejdspartnere.



Jeg ser madlavning som en holdsport, og i Meyers sætter vi barren højt både fagligt og menneskeligt.

DAGENS RET

VARM RET

Bouef Bourguignon

med svampe, kastanjer og perleløg

VEGETARISK VARM RET

Svampe Bourguignon

med perleløg, brunært og kastanjer (V)

HERTIL

Gremolata (V)

Kartoffelmos med parmesan og brunet smør (7)

Grønkalssalsa (V)

TILBEHØR

DET GRØNNE

Nordisk cæsarsalat med æbler, bagte persillerødder, siriusærter og ristede hasselnødder (1, 3, 7, 8)

Blomkål, estragon, persille og sherryeddike vinaigrette (V)

DELIKATESSER

PÅLÆG

Hønsesalat med saltbagt selleri, svampe, sennep og brøndkarsemayo (3, 7)

Rødbedetatar med rygeostcreme, peberrod, karse og ristet boghvede (7)

Spicy tunsalat, chipotle, majs og bladselleri (7)

Kyllingebryst med karrycreme, grillede frugter og friseé (3)

BRØD

Dagens brød (1, V)

Økologisk rugbrød (1, V)

ALLERGENER



1. Gluten



2. Krebsdyr



3. Æg



7. Mælk



8. Nødder



30-60% økologi