

**Mandag**

Kylling danoise med kartofler, brun sauce og syltet rabarber

**Vegetar**

Vegetar kylling danoise med kartofler, brun sauce og syltet rabarber

**Tirsdag**

Let røget mørbrad af gris med ristet trøffel pommes de tern og  
rødbede/lakrids pure

**Vegetar**

Slow cooked selleri med ristet trøffel pommes de tern og  
rødbede/lakrids pure

**Onsdag**

Dahl med basmati ris og naanbrød

**Torsdag**

Harissa kalkun med couscous salat og lun løg / tomat relish

**Vegetar**

Harissa tofu med couscous salat og lun løg / tomat relish

**Fredag**

Wrap med pulled beef

**Vegetar**

Wrap med falafel

**Monday**

Chicken danoise with potatoes, brown sauce and pickled rhubarb

**Vegetarian**

Vegetarian chicken danoise with potatoes, brown sauce and pickled rhubarb

**Tuesday**

Lightly smoked pork tenderloin with roasted truffle pommes de tern and beetroot/licorice puree

**Vegetarian**

Slow cooked celery with roasted truffle pommes de tern and beetroot/licorice puree

**Wednesday**

Dahl with basmati rice and naan bread

**Thursday**

Harissa turkey with couscous salad and warm onion/tomato relish

**Vegetarian**

Harissa tofu with couscous salad and warm onion/tomato relish

**Friday**

Wrap with pulled beef

**Vegetarian**

Wrap with falafel

# GLOBETROTTER MENU

## Uge 19

Mandag, tirsdag, torsdag, fredag  
*Monday, Tuesday, Thursday, Friday*

*Kylling thai red karry med ris, grøntsager, ristet kokos og sprød topping*

*Chicken Thai red curry with rice, vegetables, toasted coconut and crispy topping*

### Vegetar:

*Vegetar Kylling thai red karry med ris, grøntsager, ristet kokos og sprød topping*

### Vegetarian:

*Vegetarian Chicken Thai red curry with rice, vegetables, toasted coconut and crispy topping*

Onsdag Wednesday

*Kylling thai red karry med ris, grøntsager, ristet kokos og sprød topping*

### Vegetar:

*Vegetarian Chicken Thai red curry with rice, vegetables, toasted coconut and crispy topping*

**Ask the kitchen staff regarding allergens**



# Homebound MENU

Uge 19

**Mandag, tirsdag, torsdag og fredag**  
***Monday, Tuesday, Thursday and Friday***

*Tærte med skinke, porre, spinat og ristet kål*

*Pie with ham, leek, spinach and roasted cabbage*

**Onsdag Wednesday**

*Vegetar:*

Asparges og spinat på rösti med smilende æg og urter

*Vegetarian:*

*Asparagus and spinach on rösti with smiling eggs and herbs*

**Ask the kitchen staff regarding allergens**



## - UGE 19 -

### **Sandwich og salater:**

Se dagens udvalg i Café Nabo & Grab n' Go køleskabet.

### **Mandag**

Frikadelle med kold kartoffelsalat. Hertil syltede drueagurker og engelsksauce a part.

**Vegetar:** Bagt selleri med kold kartoffelsalat. Hertil syltede drueagurker og engelsksauce a part.

### **Tirsdag**

Asiatisk wok med oksekød, nudler og grøntsager toppet med forårsløg og ristet sesam. Hertil chilisaucé og lime.

**Vegetar:** Asiatisk wok med ærteprotein, nudler og grøntsager toppet med forårsløg og ristet sesam. Hertil chilisaucé og lime.

### **Onsdag**

Kartoffel/porre suppe toppet med purløg og grøn olie. Hertil røgede croutons.

**Onsdagsdessert:** Citronfromage.

### **Torsdag**

Kyllingelår med cremet sauce på karamelliserede løg og svampe. Hertil ris toppet med persille.

**Vegetar:** Bagte auberginer med cremet sauce på karamelliserede løg og svampe. Hertil ris toppet med persille.

### **Fredag**

Pulled pork burger med bagekartoffel. Hertil BBQ-sauce og pisket kryddersmør.

**Vegetar:** Pulled portobello burger med bagekartoffel. Hertil BBQ-sauce og pisket kryddersmør.

## - WEEK 19 -

### **Sandwiches and Salads:**

See the daily selection in Café Nabo & the Grab n' Go fridge.

### **Monday**

Meatballs with cold potato salad. Served with pickled gherkins and English sauce on the side.

**Vegetarian:** Baked celeriac with cold potato salad. Served with pickled gherkins and English sauce on the side.

### **Tuesday**

Asian wok with beef, noodles, and vegetables, topped with spring onions and toasted sesame. Served with chili sauce and lime.

**Vegetarian:** Asian wok with pea protein, noodles, and vegetables, topped with spring onions and toasted sesame. Served with chili sauce and lime.

**Wednesday**

Potato and leek soup topped with chives and green oil. Served with smoked croutons.

**Wednesday Dessert:** Lemon mousse.

**Thursday**

Chicken drumsticks with creamy sauce of caramelized onions and mushrooms. Served with rice topped with parsley.

**Vegetarian:** Baked eggplant with creamy sauce of caramelized onions and mushrooms. Served with rice topped with parsley.

**Friday**

Pulled pork burger with baked potato. Served with BBQ sauce and whipped herb butter.

**Vegetarian:** Pulled portobello burger with baked potato. Served with BBQ sauce and whipped herb butter.

## - UGE 19-

Sandwich og salater:

Se dagens udvalg i Cafe Nabo & Grab n' Go køleskabet

### **MANDAG:**

Grøn thai karry med kylling, pak choy, courgetter, sukkerærter, forårsløg, grøn chili, koriander, thai basilikum og jasmin ris

#### **Vegetar:**

Vegetarisk grøn thai karry med pak choy, courgetter, sukkerærter, forårsløg, grøn chili, koriander, thai basilikum og jasmin ris

### **TIRSDAG:**

Strandkrabbe bisque med dampet hvidfisk, kartofler og ramsløg olie

#### **Vegetar:**

Ærtesuppe med creme fraiche, sprødt brød og ramsløg

### **ONSDAG:**

Miso bagt aubergine med asiatisk syltet grønt og sushi ris

**Dagens kage:** Rabarbercrumble med creme fraiche 38%

### **TORSDAG:**

Braiseret okseespidsbryst med peberrodssauce, nye kartofler og forårsgrønt

#### **Vegetar:**

Smørbagte porre med sprødt brød, peberrodssauce, nye kartofler og forårsgrønt

### **FREDAG:**

Bao med Char sui gris, asiatisk sylt og hoisin sauce

#### **Vegetar:**

Bao med Char sui tofu, asiatisk sylt og hoisin sauce



## **-WEEK 19-**

Sandwich and salads:

Look at the selection of the day in Cafe Nabo & Grab n' Go refrigerator

### **MONDAY:**

Green Thai curry with chicken, pak choy, courgettes, sugar peas, spring onions, green chilli, coriander, Thai basil and jasmine rice

#### **Vegetarian:**

Vegetarian green Thai curry with pak choy, courgettes, sugar peas, spring onions, green chilli, coriander, Thai basil and jasmine rice

### **TUESDAY:**

Creamy bisque made of small Danish crabs with steamed whitefish, potatoes and ramson oil

#### **Vegetarian:**

Pea soup with sour cream, crusty bread and ramson

### **WEDNESDAY:**

Miso baked eggplant with Asian pickled greens and sushi rice

**Cake of the day:** Rhubarb crumble with sour cream 38%

### **THURSDAY:**

Braised beef brisket with horseradish sauce, new potatoes and spring vegetables

#### **Vegetarian:**

Butter-baked leeks with crusty bread, horseradish sauce, new potatoes and spring vegetables

### **FRIDAY:**

Bao with Char sui pork, Asian pickles and hoisin sauce

#### **Vegetarian:**

Bao with Char sui tofu, Asian pickles and hoisin sauce

