

Dagens ret fra kl. 18.00 til 20.30 i spisesalen på Liselængen.

Vi serverer en hovedret hver dag, hvor omdrejningspunktet er økologi og nærproduktion, hvor der altid indgår mellem 60 % og 90 % økologiske varer i vores mad, og at vi bestræber os på at finde vores varer lokalt. Tirsdag er der fisk og torsdag byder vi på vegetarisk mad. Søndag serverer vi brunch mellem 11.00 og 14.00.

Vi serverer;

Hovedret – Grøn salat - Smør og brød – Kaffe og småkage

Kr. 175,-.

Bestil gerne bord.

Lige uge

<i>Mandag:</i>	Lasagne med ratatouille og kødsauce.
<i>Tirsdag:</i>	Laksefile i ovn med safransauce, broccoli og vilde ris.
<i>Onsdag:</i>	Krebinetter med æble, stuvet kål og timianbagte kartofler.
<i>Torsdag:</i>	Vegetarisk Paella med kikærter og oliven, tomatsauce.
<i>Fredag:</i>	Ovnstegte kyllingefileter m. citron og hvidløg, majs og ris.
<i>Lørdag:</i>	Kalvefrikasse' i sød-sur flødedildsauce med gulerødder og nye kartofler.
<i>Søndag:</i>	BRUNCH 11.00-14.00, se separat menu. (Spisesalen er lukket om aftenen)

Ulige uge

<i>Mandag:</i>	Thai inspireret kylling med chili, grøntsager og lime, frisk pasta.
<i>Tirsdag:</i>	Torskeloin med ærter, grøn asparges, beurre blanc og dildkartofler.
<i>Onsdag:</i>	Forloren hare a la farmor med nye kartofler.
<i>Torsdag:</i>	Indisk Curry med cashewnødder, koriander og ris.
<i>Fredag:</i>	Bøf Stroganoff m. kartoffelmos.
<i>Lørdag:</i>	Ovnstegt lammekølle m. urter. Myntetzatsiki, tomatsalat og små kartofler.
<i>Søndag:</i>	BRUNCH 11.00-14.00, se separat menu. (Spisesalen er lukket om aftenen)

Som alternativ til dagens ret tilbyder vi hver dag Chili Con Carne, 125,-, Gulerods og ingefærssuppe, Cæsar salat m. kylling og parmesan eller Fiskefrikadeller med rørt remoulade, syltet rødløg og rugbrød, se prisliste i restaurant.

Velbekomme!