Menuplan november 2026 Cafe

1	Sø	Skipperlabskovs med purløg	Pandekager med syltetøj
2	Ma	Japan: Friteret kylling, coleslaw	Japansk julekage
3	Ti	Sverige: Skinke, Janssons fristelser	Ris à la Malta
4	On	USA: Kalkun med mos, tranebærsovs	Amerikansk æblekage
5	To	Tyskland: Frankfurter, kartoffel, løgkompot	Glühwein
6	Fr	Fyn: Medister med det hele	Risengrød med kanelsukker, smør
7	**Lø**	**Meunierestegt mørksej**	**Frugtgrød**
8	**Sø**	**Gullacshsuppe, hjemmebagt brød**	**Hjemmelavet is**
9	Ma	Pølser, varm kartoffelsalat	Jordskokkesuppe og flutes
10	Ti	Mortensaften i festsalen	**Billetter købes i cafeen**
11	On	Brændende kærlighed, rødbeder	Hindbærmousse
12	To	Fiskefrikadeller, tomatsauce, råkost	Øllebrød med flødeskum
13	Fr	Brunkål, nakkefilet, sennep	Abrikosgrød
14	**Lø**	**Schnitzler, bearnaisesauce, broccoli**	**Fersken med flødeskum**
15	**Sø**	**Braiseret nakkesteg med skysauce**	**Is med vafler**

Menuplan november 2026 Cafe

16	Ma	Fyldt fisk, persillesauce ønsket af DC	Borgmestergårdens suppe og flutes
17	Ti	Forloren hare, vildtsauce, tyttebær, blomkål	Kaffefromage
18	On	Mørbrad i fad	Stikkelsbærgrød
19	To	Krebinetter, stuvede ærter/gulerødder	Citronfromage
20	Fr	Rullesteg, rødkål, skysauce	Minestrone suppe
21	**Lø**	**Svensk pølseret med purløg**	**Appelsinsuppe**
22	**Sø**	**Hakkebøf, bådkartofler, bearnaise**	**Fløderand med saftsauce**
23	Ma	Frikadeller, stuvet hvidkål	Chokolademousse
24	Ti	Gule ærter, flæsk, medister	Belgiske vafler, is og syltetøj
25	On	Pasta, kødsauce, parmesanost	Henkogt pærer med makronskum
26	To	Kogt torsk, sennepssauce, stegt gulerod	Hybensuppe med cremefraiche
27	Fr	Bøfstroganoff, kartoffelmos haricot verts	Gammeldags æblekage
28	**Lø**	**Enebærgryde, kartofler,**	**Lumumba**
29	**Sø**	**Revelsben, flødekartofler, coleslaw**	***Æbleskiver med syltetøj***
30	Ma	Hamburgerryg, stuvet grønkål	Æblesuppe, flødeskum