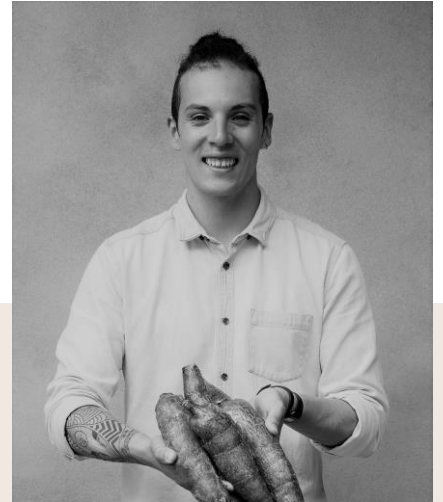


Full noon

VEGETARISK MENU



VARME RETTER

- Spyd med kejserhatte og østershatte glaseret i vegetarisk demiglance
- Hårdt ristede majroer, grillede haricots verts og savoykål
- Pommies Anna af jordskokker, aspargeskartofler og kassavarod

SALATER

- Hestebønner, sorte ris, friske spirer og hakkede urter
- Citrussalat med pomelo, blodappelsin og appelsiner med kinaradiser, babyspinat, sølvbeder, purløg og syltede valnødder

KOLDE ANRETNINGER

- Lilla kartoffelsalat med grillede forårsløg og safran/skyr-creme
- Avocado guasacaca (venezuelansk avocado salsa)

TILBEHØR

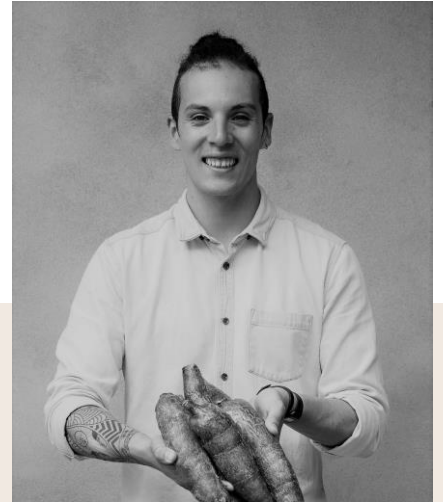
- Emulsion af cashewnødder, ramsløg og amarillo chili (spises til majroer)
- Søsalat, blæretang, sesam og puffedede quinoa

BRØD

- Arepa de trigo fladbrød (fladbrød af grahamsmel)

Full noon

MENU M. KØD/FJERKRÆ



VARME RETTER

- Konfiteret oksespidsbryst med sursød-sauce af røgede chilier, grillede ananas og mørk øl
- Røget knoldselleri og porrer stegt i brunet smør

SALATER

- Gulerødder glaseret i solbærgastrik, sorte linser, bitre salater og madagascar-peber
- Pico de gallo marineret i grillet citron og jordnøddeolie-vinaigrette

KOLDE ANRETNINGER

- Stærk chorizo-paté
- Krabbekød med grillede majs

TILBEHØR

- Granulat af citronskal, persille, koriander og peberrod (spises til knoldselleri)
- Syrnet creme med søde majs

BRØD

- Arepa de maiz fladbrød (fladbrød bagt på majs)