

# Restaurant & café

## Take away i Martinus Center

Restaurant Terrassen tilbyder mad ud af huset! Alt er plantebaseret og økologisk!

– se næstkommende menú nedenfor.

Vi tilbyder aftensmad tirsdage og fredage. Du skal tilmelde dig senest dagen før kl. 18.00 på [info@martinus.dk](mailto:info@martinus.dk) – og betale forud via MobilePay 41559 (skriv "Take Away" i kommentarfeltet).

Hvis du ikke har mobilepay kan du betale på Terrassen, når du henter maden.

Du kan hente maden mellem kl. 17.30-18.30. Husk at gældende regler for afstand og hygiejne fortsat gælder.

Pris for aftensmad er 95 kr. Vi serverer også kage om fredagen til 25 kr.

Vi har desværre ikke mulighed for at lave specialkost til personer med allergier.

**Menu for tirsdag d. 26 maj**

**Spinat lasagne (og glutenfri) med ristede hasselnødder og løg. Blandet salat med grønne linser og tomat.**

(Lasagneplader / glutenfri lasagneplader, spinat, løg, ristede hasselnødder, cashewnødder, rismel, bouillon, muskatnød, lidt citron)

(Grønne blade, tomater, blomkål, peberfrugt, kogte grønne linser, citron, timian)

**Menu for fredag d. 29 maj**

**Chilli sin Carne med ris og kokosdip & Chokoladecake med mandler.**

(Bønner, gulerod, løg, selleri, majs, peberfrugt, ærteprotein, hakkede tomater, kakao, spidskommen, paprika) (chili og frisk koriander som tilbehør)

(Basmati ris) (Kokos, havrefraiche, lime, lidt koriander)

(Havremel, mandler, kakao, ris mælk, dadler, rosiner, banan, bagepulver, natron, vanilje)



**Restaurant Terrassen** byder på dejlig vegetarisk mad, lavet fra bunden af friske, økologisk råvarer. Under sommerens 6 ugers kurser har Terrassen åbent hele dagen, bortset fra lørdag hvor der først åbnes til aften. For- og efterår er der åbent om aftenen i de fleste weekender og på alle kursusdage.

[Menukort og åbningstider](#)



Se vores Kontrolrapporter og Elite Smiley fra  
Fødevarestyrelsen



**Café Klint** Vores café har åbent på alle dage, hvor vi har kursusaktivitet, hele sæsonen igennem. Her serverer vi økologiske varme og kolde drikke samt snacks og lidt sødt til ganen. På kursusdage og visse andre dage serveres desuden frokostsandwich, kager og andet godt fra Terrassens køkken.

[Menukort og åbningstider](#)



Se vores kontrolrapport og smiley  
fra Fødevarestyrelsen [her](#)

### **Vegetarisk, økologisk og bæredygtigt**

Det er en hjertesag for os at anvende økologiske og bæredygtige produkter i køkkenet og caféen. Vi laver sund og velsmagende vegetarisk mad, der bestemt ikke er kedelig. Bæredygtig og ideel føde Konceptet er en naturlig følge af Martinus' bog Den ideelle føde, der beskriver, hvorfor den vegetariske føde er sundere end den animalske og hvilke konsekvenser det har at slå dyr ihjel. Vi har føjet økologi og bæredygtighed til, da dette skaber de bedst mulige betingelser for mennesker og miljø både nu og i fremtiden.

*Velkommen til  
Martinus Centerets  
køkkenbog*



*Information  
til medarbejderne*

### **Frivillig medarbejder i restauranten eller i cafeen**

Hvis du har interesse i at arbejde med sund og vegetarisk mad kan du læse mere på [siderne om frivillige medarbejdere](#) eller kigge lidt i "Køkkenbogen", der er en vejledning til frivillige medarbejdere i køkkenet i Martinus Center.