

A top-down view of a bowl of creamy, light-colored soup. The soup is garnished with finely chopped green herbs and a sprinkle of dark, possibly toasted, seeds or spices. The bowl has a dark, wide rim. The background is a white marble surface with grey veining. In the top left corner, there are some green stalks, likely leeks or asparagus.

# DET DANSKE MADHUS

---

## Menukort

Uge 15-16

# Menukort

Uge 15

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Forårsløgsuppe
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødschips

## KUNDEFAVORITTER

- 1 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder

## HOVEDRETTER

- 5 Karbonade, stuede blomkål, kartofler, syltede rødbeder
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Boeuf Bourguignon, kartofler, grønne bønner
- 8 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilet, flødestuvede spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Sprængt nakkefilet af gris, lys flødesovs, kartofler, blomkål og gulerødder
- 12 Skipperlabskovs med kalvetern, smør, balsamico-honningmarinerede rødbeder
- 13 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- 14 Tarteletter, plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 8 Mandelbuddnig, saftsovs
- 9 Kold rabarbersuppe med sherry, creme fraiche
- 10 Henkogt fersken og blommer m/sten, valnøddecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

## SALATER

- 19 Marineret cous-cous med grøntsager
- 20 Coleslaw

# Menukort

Uge 16

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødschips

## KUNDEFAVORITTER

- 1 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Kylling i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder

## HOVEDRETTER

- 5 Pandestegte frikadeller, spidskålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 8 Ungkvæglever med bacon, skysovs, kartofler, pickles
- 9 Meunierestegt skrubbefilet, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
- 10 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
- 12 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 13 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 14 Plantebaseret Butter Chickles, mix af ris, grønne bønner - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Moccafromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Stikkelsbærtrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 8 Henkogt ananas, råcreme
- 9 Mannagrød, kannelsukker, smørklat
- 10 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Broccolisalat med bacon
- 20 Iceberg, pasta, majs, forårsløg, tomat med olie-eddike dressing

# Gæk, Gæk, Gæk

Gækkebrevet er en tradition, der stammer fra 1700-tallet i Danmark, hvor man skrev korte beskeder i breve for at flirte med sin udkårne. Men hvorfor hedder det egentlig et gækkebrev? Der er to forklaringer. Fordi man "driver gæk" med hvem der modtager brevet, og at man oprindeligt lagde en vintergæk med i brevet. Denne tradition er også velkendt i lande som Norge og Sverige under navne som "vitserbrev" og "gissningsbrev". I dag er denne tradition nok mest tilset børn, der sender deres forældre og bedsteforældre et gækkebrev i håbet om at vinde et påskeæg. Vi ville aldrig "drive gæk" med jer eller med vores menukort! Du kan i disse uger se frem til flere smagfulde oplevelser, hvor foråret kan opleves igennem vores forårsløgsuppe. Hvis du er til det lidt mere eksotiske og "gække", kan det være, at en kylling tikka masala med mix af ris og mangochutney eller en plantebaseret butter chickles med mix af ris og grønne bønner, er lige i din ånd. Ellers har vi som altid en masse andre indbydende retter på menukortet, hvor følgende måske kunne være retten for dig:

- **Chili con carne med røde, ris og majs**
- **Kylling i karry med gulerødder, løg, æbler og ris**
- **Dansk hakkebøf med skysovs, løg, kartofler, bløde løg og syltede rødbeder**

**Velbekomme**

**DET DANSKE  
MADHUS**

-----  
**Mail:** [kundeservice@ddm.dk](mailto:kundeservice@ddm.dk)

**Telefon:** 70 70 26 46