



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 17-18

Menukort

Uge 17

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Dampet torsk med rejer, blomkål, dressing, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, kold kartoffelsalat, agurkesalat
- 2 Butter Chicken, mix af ris, grønne bønner
- 3 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Svensk pølseret, ærter

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Spaghetti bolognese, champignon, selleri, gulerødder, hvidløg
- 8 Kotelet af gris, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Forårsfrikassé med kalv, asparges og forårsløg, kartofler, broccoli
- 11 Braiseret okseinderlår, skysovs, kartofler, marinerede rødløg med æbleeddike
- 12 Traditionel farseret porre, flødesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 13 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Hindbærgrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Bagte rabarber med ingefærcreme
- 8 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 9 Risengrød, kannelsukker, smørklat
- 10 Chokolade-nøddefromage med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Tomatsalat med peberfrugt og persille
- 20 Coleslaw med rodfrugter

Menukort

Uge 18

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet blomkålssuppe
- 3 Flødelegeret tomatsuppe med kødboller
- 4 Klassisk tunmousse med dild, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, broccoli
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 4 Sprængt nakkefilet af gris, aspargessovs, kartofler, marinerede gulerødder

HOVEDRETTER

- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, ribschutney
- 7 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, bønner med mandler, bacon
- 8 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Mignon af gris, flødesovs med bacon og champignon, kartofler, ærter
- 11 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 12 Traditionel forloren and med svesker, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 13 Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
- 14 Tomatdhal, røde linser og krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Romfromage med flødeskum
- 7 Henkogte pærer, chokoladesovs
- 8 Panna cotta, rabarberkompot
- 9 Gammeldags abrikoskage med makroner og flødeskum
- 10 Ymerkoldskål, kammerjunkere
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Tzatziki
- 20 Rød spidskål, blåbær, quinoa, persille og solsikkekerner

En helt særlig mærkedag

I dag fejrer vi, at det er 78 år siden, Danmark blev befriet fra tysk besættelse den 5. maj 1945. Efter fem års besættelse lykkedes det allierede styrker, ledet af den britiske general Montgomery, at befri Danmark fra den tyske okkupation. Befrielsen markerede enden på Anden Verdenskrig i Danmark og blev fejret over hele landet med glæde og taknemmelighed. Danmark var det første besatte land i Europa, der blev befriet, og dette blev set som en stor sejr for friheden og demokratiet. I år falder Danmarks befrielse og store bededag på samme dag, hvilket måske bliver sidste år, hvor store bededag vil blive betragtet som en dansk helligdag. Derfor har vi sørget for et menukort spækket med indbydende retter, der dækker enhver smag! En ægte kundefavorit kan bestilles i form af vores karbonade med smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder. Det kunne også være du gik og savnede noget dejlig fisk, hvor vores hvidvinsdampede mørksej i cassoulet med ris eller fiskefrikadeller med persillesovs, kartofler og gulerødder burde kunne klare opgaven. For at afslutte festlighederne kan du i samme omgang prøve vores årstidsbestemte dessert – bagte rabarber med ingefærcreme MUMS!

Som altid er der selvfølgelig meget, meget mere af finde på vores menukort.

- **Svensk pølseret med ærter**
- **Ovnstegt kylling med paprika-tomatsovs, kartofler og majs**
- **Tomat dhal med røde linser, krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46