



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 19-20

Menukort

Uge 19

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Minestronesuppe
- 4 Maskeret blomkål med rejer, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 2 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 3 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 4 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler

HOVEDRETTER

- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Hamburgerryg, kold kartoffelsalat, ærter
- 8 Ungkvæglever med bacon, skysovs, kartofler, pickles
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 11 Braiseret okseinderlår, skysovs, kartofler, marinerede rødløg med æbleeddike
- 12 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 13 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Hindbærdessert med flødeskum
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum
- 9 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 10 Klassisk vaniljebudding, softsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Iceberg, broccoli, gulerod, ærter med fløde-eddike dressing
- 20 Revet gulerod med citron

Menukort

Uge 20

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kokossuppe med kylling, rød karry, hvidløg og ingefær
- 3 Cremet champignonsuppe
- 4 Hønsesalat med asparges og champignon, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 2 Coq au vin, kartofler
- 3 Paneret schnitzel af gris, peberrodsmør med kapers, kartofler, ærter
- 4 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler

HOVEDRETTER

- 5 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 8 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Sprængt nakkefilet af gris, lys flødesovs, kartofler, blomkål og gulerødder
- 11 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, grønne bønner
- 12 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille
- 13 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rabarbergrød, mælk
- 6 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 7 Tiramisu
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Hindbærkoldskål
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Spidskål, fersken, nødder med fersken dressing
- 20 Waldorfsalat

Vor tids superhelte - Mødrene

Mors Dag fejres i Danmark for at hylde og vise taknemmelighed overfor mødre og deres kærlighed, opofrelser og indsats for deres familier. Traditionen stammer fra USA, hvor den første officielle Mors Dag blev indført i 1872 af forfatteren og kindevalgretsforkæmperen Julia Ward Howe. Siden er det blevet en årlig begivenhed i mange lande, herunder Danmark, hvor den for første gang blev markeret den 12. maj 1929 og sidenhen bliver fejret den anden søndag i maj. Mors Dag giver os en mulighed for at vise vores mødre, hvor meget vi elsker og beundrer dem, og for at takke dem for at gøre os til dem, vi er. I den anledning har vi valgt at vise vores brændende kærlighed med retten af samme navn, brændende kærlighed med kartoffelmos og syltede rødbeder. Du kan også finde en sprødstegt rødspættefilet med persillesovs, kartofler og gulerødder, eller vores populære pandestegte frikadeller serveret med skysovs, kartofler og gammeldags rødkål. Hvis disse af den ene eller anden årsag ikke lige falder i din smag, har vi jo som sædvanligt meget, meget mere på menukortet:

- **Tarteletter med høns i asparges**
- **Karbonade med skysovs, kartofler og gulerødder**
- **Braiseret okseinderlår med skysovs, kartofler og marinerede rødløg med æbleeddike**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46