



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 23-24

Menukort

Uge 23

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 2 Butter Chicken, mix af ris, ærter
- 3 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, bønner med mandler, bacon
- 4 Svensk pølseret, blomkål

HOVEDRETTER

- 5 Pandestegte frikadeller, kold kartoffelsalat, agurkesalat
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 8 Forårsfrikassé med kalv, asparges og forårsløg, kartoffelmos, broccoli
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 11 Spaghetti bolognese, champignon, selleri, gulerødder, hvidløg
- 12 Sprængt nakkefilet af gris, lys flødesovs, kartofler, blomkål og gulerødder
- 13 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Bagte rabarber med ingefærcreme
- 8 Jordbærsuppe med tvebakker
- 9 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Iceberg med ærter og majs, olie-eddikedressing
- 20 Sommercoleslaw

Menukort

Uge 24

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Hamburgerryg, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål

HOVEDRETTER

- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, ribschutney
- 7 Bagt farsbrød af gris med tyttebær, flødesovs, kartofler, broccoli
- 8 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, grønne bønner
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Mignon af gris, flødesovs med bacon og champignon, kartofler, ærter
- 11 Traditionel farseret porre, flødesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 12 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 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 Ribssuppe med tvebakker
- 10 Kærnemælkskoldskål, kammerjunkere
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Tomatsalat med feta, løg og oliven
- 20 Spidskål, fersken, nødder med fersken dressing

Glædelig fars dag!

Fars dag er ligesom mors dag, en dag, hvor vi hylder og mindes vores fædres liv og indsatser. Traditionen stammer fra USA, hvor en kvinde ved navn Mrs. Sonora Louise Dodd, med inspiration fra "mors dag", skabte begivenheden til ære for hendes far i 1910. I Skandinavien blev fars dag først indført i Sverige i 1931 og senere her, i 1935, blev det en officiel nationaldag i Danmark. Danmark er det eneste land i norden, der fejrer fars dag den 5. juni (samme dag som Grundlovsdag), hvor Norge, Sverige, Island og Finland fejrer denne dag den anden søndag i november. For at fejre denne nationaldag der i år fylder 88 år, har vi valgt at tilbyde gammeldags stegt flæsk med persillesovs, kartofler og syltede rødbeder, der tilbage i 2014 blev Danmarks første officielle nationalret. Derudover har vi også andre klassiske danske retter på menuen, hvor fiskefrikadeller med persillesovs, kartofler og gulerødder og/eller biksemad med ketchup og syltede rødbeder også kan pryde dit middagsbord. Hvis disse retter ikke får dine smagsløg til at danse, er der som altid mange flere retter at vælge imellem:

- **Svensk pølseret med blomkål**
- **Ovnstegt kylling med paprika-tomatsovs, kartofler og majs**
- **Kogt kalvetykkam med peberrodssovs, kartofler og ribschatney**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46