



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 13-14

Menukort

Uge 13

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Forårsløgsuppe
- 4 Pate med peber, Cornichoner, rugbrødsiks

KUNDEFAVORITTER

- 1 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Mørbrad af gris, champignon á lá creme, persillekartofler, pestobagte cherrytomater
- 4 Paneret schnitzel af gris, peberrodssmør med kapers, kartofler, ærter

HOVEDRETTER

- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Lammesteg, skysovs, kartofler, rabarberchutney
- 7 Tarteletter, høns i asparges
- 8 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 9 Stegt rødspættefilet, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 10 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 11 Påskeplatte (skidne æg, lammefrikadelle, pickles, mignon á lá creme, rugbrød, smør)
- 12 Sprængt nakkefilet af gris, lys flødesovs, kartofler, blomkål og gulerødder
- 13 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Passionsfrugtfromage med passionsfrugtsirup
- 7 Brownie med flødeskum, havtornsirup
- 8 Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum
- 9 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Marinerede bønner med rød peber og perleløg
- 20 Tzatziki

Menukort

Uge 14

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Asiatisk inspireret karrysuppe med kylling og ris
- 3 Cremet champignonsuppe
- 4 Hønsesalat med asparges og champignon, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Braiseret okseinderlår, skysovs, kartofler, marinerede rødløg med æbleeddike
- 8 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 11 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 12 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille
- 13 Kylling i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

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

SALATER

- 19 Coleslaw
- 20 Waldorfsalat med æbler og selleri

Påskan

I sidste udgave af vores menukort påbegyndte vi påskan med palmesøndag. I denne udgave fortsætter vi påskan og dens historie og mærkedag. Vi skal nemlig se frem til skærtorsdag, som bringer mindet om den sidste nadver, hvor Jesus indstiftede nadveren og delte det symbolske brød og vin med sine disciple. Langfredag er den dag, hvor Jesu slæbte korset igennem Jerusalem og op på Golgata til sin egen korsfæstelse. På påskedag brydes sorgen, og glæden ved Jesu opstandelse fylder hjertet. Dette triumferende øjeblik markerer kernen i den kristne tro. 2. påskedag fortsætter festlighederne, ofte som en dag med glædeligt samvær og ekstra fejring, hvor der ligesom med resten af påskan bliver spist en masse lam.

Uanset om du er kristen eller ej, så er vi sikre på, at vi har nogle plets kud på menukortet, der passer perfekt til dine smagsløg. Som nævnt er lam en traditionel spise i denne periode og derfor, kan du se frem til en lækker lammesteg med skysovs, kartofler og rabarberchutney. Hvis det nu ikke lige faldt i din smag, kan det være du skal forkæle dig selv med en lækker paneret schnitzel med peberrodssmør, kapers, kartofler og ærter?

Hvis der stadig er mere appetit, kan det være en af de følgende retter ligeledes skal pynte dit middagsbord:

- **Karbonade med stuede ærter, gulerødder og kartofler**
- **Braiserede kæber af gris med skysovs, kartofler, tomatsalsa, hvidløg og persille**
- **Brownie med flødeskum og havtornsirup**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46