



MENUKORT UGE 33-34

DET DANSKE
MADHUS

UGE 33

Forretter

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

Kundefavoritter

1. Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, tyttebærsylt
2. Kylling, ratatouillesovs med tomat, persillekartofler
3. Dansk hakkebøf, løgsovs, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
4. Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder

Hovedretter

5. Biksemad, syltede rødbeder
6. Braiseret nakkefilet af gris med persille, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
7. Pulled pork, saltet smør, bagt kartoffel, sennepsmarineret coleslaw
8. Kyllingefrikadeller, tomatsovs, pasta, pestokrydret blomkål
9. Stegt laksefilet, flødestuvet spinat, dildkrydrede kartofler, gulerødder
10. Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
11. Simregryde af gris med ingefær og honning, ris, majs
12. Braiseret okseinderlår, rødvinssovs, kartofler, blomkål og gulerødder
13. Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
14. Tomatfad m. appelsin og mandler, grønne linser, græsk inspireret yoghurt - vegetarisk

Desserter

5. Brombær-ribsgrød, mælk
6. Klassisk fløderand, jordbær a la romanoff med cointreau
7. Risvandgrød med æbler
8. Mannadessert, solbærsirup
9. Blommetrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
10. Frugtsalat med chokoladedrys
11. Jordbærgrød, mælk
12. Citronfromage med flødeskum
13. Gammeldags øllebrød med malt, fløde
14. Pandekager, solbærmarmelade

Salater

19. Rødkålssalat med mandarin og valnødder
20. Gulerodsråkost med iceberg og tranebær

UGE 34

Forretter

1. Oksekødssuppe med kød- og melboller
2. Cremet champignonsuppe
3. Kartoffelsuppe med porre
4. Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødschips

Kundefavoritter

1. Pandestegte frikadeller, kold kartoffelsalat, agurkesalat
2. Tandoori kylling, saltet smør, indisk inspirerede ris med nødder, mangochutney
3. Bagt farsbrød med porre, flødelegeret sovs, kartofler, gulerødder
4. Karbonade, skysovs, kartofler, pickles

Hovedretter

5. Ungarsk gullasch af okse, kartoffelmos, ærter og rød peber
6. Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
7. Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
8. Ungkvæglever med bacon, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
9. Hvidvinsdampet torsk, senneps-dildsmør, ovnbagte kartofler med bacon og chili
10. Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
11. Græske frikadeller med feta, krydret tomatsovs, kartofler, peberfrugt med oliven
12. Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder
13. Paneret ovnstegt sild, persillesovs, kartofler, gulerødder
14. Dhaal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

Desserter

5. Æblegrød, mælk
6. Ananasfromage med flødeskum
7. Klassisk vaniljebudding, saftsovs
8. Ymerkoldskål, kammerjunkere
9. Råsyltede blommer med kanel, vanilje- limecreme
10. Kold rabarbersuppe med sherry, flødeskum
11. Jordbærgrød, mælk
12. Citronfromage med flødeskum
13. Gammeldags øllebrød med malt, fløde
14. Æbleskiver, jordbærmarmelade

Salater

19. Marinerede bønner med rød peber og perleløg
20. Bulgursalat med abrikoser, tranebær



HUSK !
TILMELD DIG VORES
NYHEDSBREV
www.ddm.dk

BUON APPETITO

Når man siger italiensk mad tænker de fleste på pizza og pasta, men italiensk mad er meget mere end det. Det italienske køkken er verdenskendt for smagfulde retter ved brug af få, enkle og friske råvarer, for eksempel oliven, mozzarella, tomater, basilikum, olivenolie, mandler og forskellige grøntsager. Faktisk er det italienske køkken sammensat af elementer fra de mange regionale køkkener, med hver deres madtraditioner og specialiteter. Det er blandt andet meget brugt i Syditalien at anvende fisk (ansjoser), citroner og mandler. I nord omkring byen Parma bruges ofte Parmaskinke. Det er også en kendsgerning, at hver familie har deres helt egen opskrift på tomatsovs og ofte er den nedarvet gennem generationer. Den italienske madlavning er også indbegrebet af det såkaldte Middelhavskøkken, som referer til at landet ligger ved Middelhavet og er forbundet med den kostsammensætning som der spises på daglig basis i landene omkring Middelhavet. En kost som er kendetegnet ved at være meget plantebaseret og som indeholder meget fisk og kun lidt kød.

I Madhuset er vi også særdeles glade for de italienske retter, da de bidrager med andre smagsnuancer end de danske. På vores menukort vil du året rundt kunne finde klassikere som lasagne, italienske kødboller med tomatsovs, spaghetti, tomatuppe, minestrone suppe og den skønne italienske dessert tiramisu, som betyder "løft mig op" og henfører til, at desserten skal kvikke os op.

I denne uge har vi for eksempel spaghetti bolognese på menuen. Retten består af en fyldig sovs, tilberedt på hakket oksekød, hakkede tomater, løg, hvidløg, tomatpuré, gulerødder samt knoldselleri og den er smagt til med de karakteristiske italienske krydderier som bl.a. oregano og laurbærblade. Er man til farsbrød, kan man med fordel prøve vores italiensk inspirerede farsbrød tilberedt på hakket oksekød, fetaost, tomatpuré, timian og persille.

Man kan ikke sige italiensk mad uden at nævne en af deres absolut klassiske sovser, nemlig ratatouillesovsen. En fantastisk velsmagende sovs tilberedt med bl.a. courgetter, aubergine, løg, peberfrugt og tomat. Denne sovs finder du også blandt denne uges hovedretter.

Du kan på dette menukort vælge mellem flg. retter med italiensk inspiration:

- **Bagt farsbrød af okse med feta og persille**
- **Spaghetti bolognese**
- **Pastinakpostej med ost, ratatouillesovs**
- **Tiramisu**

Velbekomme!

HUSK !
DET ER NU DU KAN
BESTILLE NYE
SURVARER