



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 33-34

Menukort

Uge 33

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødsbiks

KUNDEFAVORITTER

- 1 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 4 Pandestegte frikadeller, spidskålstuvning, kartofler, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Græske frikadeller af gris, tomatgratinerede kartofler, peberfrugt med oliven
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilét, tomat-rødløgssalsa, ris
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Kotelet af gris, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 12 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 13 Kyllingebryst, karry sovs med gulerødder, løg og æbler, kartofler
- 14 Æggekage med kartoffel og spinat, cherrytomater med løg, rugbrød, smør - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme
- 8 Appelsinsuppe med tvebakker
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Rabarberdessert med makroner, mascarponecreme og nødder
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Broccolisalat med bacon
- 20 Gulerødsråkost med iceberg og tranebær



Husk! Det er nu, du kan bestille nye survarer.

Menukort

Uge 34

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Minestronesuppe
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødsikis

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 2 Kalkungrøde med mangochutney, ris
- 3 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 4 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke

HOVEDRETTER

- 5 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Menuierestegt skrubbeilet, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 11 Barbecue revelsben af gris, krydret skysovs, kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 12 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 13 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, jordbær a la romanoff med cointreau
- 7 Henkogt ananas, råcreme
- 8 Kold rabarbersuppe med sherry, creme fraiche
- 9 Ymerkoldskål med strejf af hyldeblomst, kammerjunkere
- 10 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

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

Woodstock Festival

August måned har budt på mange store begivenheder i årenes løb. Især den legendariske Woodstock Festival er værd at nævne her. D. 15. – 18. august 1969 befandt over 400.000 festglade sjæle sig på den samme plads, som var tiltænkt at huse omkring 50.000 mennesker.

Trods regn, mudder og kaos, blev festivalen blæst bagover af kærlighed af kunstnere såsom Jimi Hendrix, Janis Joplin, The Who og Crosby, Stills og Nash & Young. Festivalen blev et symbol for unges ønske om fred, kærlighed og forandring.

Hos Det Danske Madhus er alle også inviteret til at komme og spise med. Vi efterlader ingen og bestræber os på at have lige så åben en tilgang som Woodstock festivalen (næsten...). Med vores mange forskellige retter fra Danmark og andre lande, så garanterer vi for, at du nok skal finde noget til netop din smag.

Måske du er du i humør til vores lækre græske frikadeller af gris med tomatgratinerede kartofler, peberfrugt med oliven? Hvis ikke det lige fanger dig, så frygt ej, der er meget mere på menukortet:

- **Ungkvæg lever med skysovs, løg, kartofler og bløde løg**
- **Ymerkoldskål med strejf af hyldeblomst og kammerjunker**
- **Mandelbudding**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46