



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 31-32

Menukort

Uge 31

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 4 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter

HOVEDRETTER

- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Hamburgerryg, kold kartoffelsalat, ærter
- 11 Braiseret okseinderlår, flødekartofler, grønne bønner
- 12 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 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 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, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rød spidskål, blåbær, quinoa, persille og solsikkekerner
- 20 Iceberg, broccoli, gulerod, ærter med fløde-eddike dressing

Menukort

Uge 32

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 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 2 Coq au vin, kartofler
- 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 Hakkebøf i flødesovs med bacon og champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 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 Pulled pork, saltet smør, børstede kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 12 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille
- 13 Røget kylling, pasta i basilikumfløde, grønne bønner
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rabarbergrod, mælk
- 6 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Hindbærkoldskål
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Iceberg, majs, ærter, pebermix og creme fraichedressing
- 20 Gulerodsråkost med ananas

Livet er fuld af overraskelser

I uge 31 skal vi tage afsked med juli, som forhåbentlig har budt på en dejlig dansk sommer med sol, latter og godt selskab. Vi skal nu tage hul på august måned, hvor mulighederne er uendelige.

Det var de i hvert fald d. 3. august 1492, hvor Christopher Columbus for første gang satte sig for at drage ud og opdage handelsruter til Indien. Finansieret af det spanske monarki, satte Columbus sejl fra Palos de la Frontera i Spanien med tre skibe: Santa María, Pinta og Niña. Dog var det ikke Indien, han fandt, men pga. en fejl i hans beregninger, sejlede de over 10.000 km for langt og endte ved Amerika, hvor han navngav de indfødte "indianerne". Denne historie kan tolkes på mange måder, men vi personligt inspirerer os til at være nysgerrige og åbne over for de nye muligheder, livet byder os.

Vores menukort består hver uge af mange forskellige retter, hvor der helt sikkert er noget for en hver smag. Måske er det vores bagte farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler og broccoli, der skal udgøre dit middagsbord?

- **Cremet champignonsuppe**
- **Pulled pork med saltet smør, børstede kartofler og senneps-marineret coleslaw**
- **Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46