

“

Den varmrøgede laks er skabt med fokus på samspillet mellem den røgede fisk og den cremede sauce. Vi ønskede at lave en fiskeret, der både føles fyldig, balanceret og indbydende.

– Anders, produktudvikler

DET DANSKE
MADHUS

Menukort

Uge 41-42

Menukort

Uge 41

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Boller i selleri, kartofler
- 2 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- 3 Karbonade, lys flødesovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, varm kartoffelsalat, ærter
- 5 Bagt farsbrød af okse med salatter, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilet af gris, skysovs, kartofler, rødkål
- 7 Svensk pølseret, blomkål
- 8 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos
- 9 Varmrøget laks med pasta, cremet fløde, porrer
- 10 Hamburgerryg, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
- 11 Pasta bolognese, champignon, selleri, gulerødder, hvidløg
- 12 Bixsemad, ketchup, syltede rødbeder
- 13 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 14 Beluga bolognese med pasta - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Råsyltede blommer med kanel, vanilje- limecreme
- 8 Gammeldags hyldebærsuppe med æbler
- 9 Risengrød, kannelsukker, smørklat
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Gulerodssalat med ricotta
- 20 Hvedekernesalat med semitørret tomat og syrnede mælkebædder

Menukort

Uge 42

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Gris i asiatisk sur-sødsovs med ris
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Traditionel forloren and med svesker, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, rødkål
- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt okseyderlår, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Dampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 11 Ramsløgmarineret filet af gris, flødekartofler, ovnbagte gulerødder med estragon
- 12 Klassiske hvidkålsrouletter, muskatsovs, kartofler, 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 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Panna cotta, brombærsirup
- 7 Henkogte pærer, karamelfløde
- 8 Svesketrifli med makroner, vaniljecreme, sherry, flødeskum
- 9 Ribssuppe med tvebakker
- 10 Gammeldags kærnemælkssuppe, rosiner
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Bagte søde rødbeder med ristede fennikelfrø
- 20 Perle cous cous salat med glaskål

Efteråret flytter ind på menuen med ny fiskeret

I takt med at efteråret tager over, og vi bevæger os ind i uger med mere ro og hygge, ikke mindst i uge 42, hvor der er en ny ret på menuen. Hos os arbejder vi løbende med at udvikle måltider, der passer til årstiden og hverdagen, med fokus på smag, balance og genkendelighed, fortæller vores produktudvikler Anders.

Et af resultaterne er vores nye ret: varmrøget laks med pasta, cremet fløde og porrer. Her har vi haft fokus på fisk og på at skabe en ret, der både er let og fyldig. Den varmrøgede laks tilfører en dyb smag, som balanceres af flødesaucen og de milde porrer. Pastaen samler retten og gør den velegnet til en hyggelig hverdagsmiddag.

"Det er en ret med både karakter og balance," siger Anders.

Retten er udviklet med samme omhu som vores øvrige klassikere, med respekt for råvarerne og fokus på et måltid, der fungerer i praksis. Det er en fiskeret, der tilfører noget nyt til efterårsmenuen, men stadig føles tryk fra første bid.

Hvis du får lyst til mere mad i efterårstoner, kunne det f.eks. være:

- **Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos**
- **Traditionel forloren and med svesker og æblekompot**
- **Amerikanske pandekager med solbærmarmelade**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46



– Anders,
produktudvikler

