



**DET DANSKE  
MADHUS**

**Menükort**

Uge 17-18

# Menukort

Uge 17

---

## FORRETTER

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

## HOVEDRETTER

- 1 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, ærter
- 2 Kylling i spicy karrysovs, mix af ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 3 Karbonade, lys flødesovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, kold kartoffelsalat, agurkesalat
- 5 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Svensk pølseret, blomkål
- 8 Forårsfrikassé med kalv, asparges og forårsløg, kartoffelmos, broccoli
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 11 Pasta bolognese, champignon, selleri, gulerødder, hvidløg
- 12 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 13 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, gulerødder
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum
- 8 Jordbærsuppe med tvebakker
- 9 Risengrød, kannelsukker, smørklat
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

## SALATER

- 19 Marinerede bønner med rød peber og perleløg
- 20 Waldorfsalat med æbler og selleri

# Menukort

Uge 18

---

## FORRETTER

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

## HOVEDRETTER

- 1 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, broccoli
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Bagt farsbrød af gris med tyttebær, flødesovs, kartofler, broccoli
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Mignon af gris, rødvinssovs, kartofler, ærter
- 11 Sprængt nakkefilet af gris, lys flødesovs, kartofler, blomkål og gulerødder
- 12 Traditionel farseret porre, flødesovs, 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 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Panna cotta, rabarberkompot
- 7 Henkogte pærer, chokoladesovs
- 8 Ymerkoldskål, kammerjunkere
- 9 Ribssuppe med tvebakker
- 10 Romfromage med flødeskum
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Revet gulerod med citron
- 20 Rød spidskål, blåbær, quinoa, persille og solsikkekerner

# Farvel til april

I uge 17 og 18 tager vi afsked med april, måneden der åbner døren til foråret. Navnet "april" stammer fra det latinske "aperire," som betyder "at åbne" – præcis som naturen gør nu! Det er tiden, hvor jorden vækkes til live, markerne kalder på såning, og blomsterne springer ud i fuld flor. I gamle dage blev april kaldt "fåremåned" og "græsmåned," fordi fårene blev sat på græs, og alt begyndte at spire. Med april siger vi farvel til vinterens sidste greb og hej til en verden, der bugner af nyt liv og friske muligheder.

For at tage afsked med april på bedst tænkelige måde, har vi sørget for, at du ikke skal mangle noget til middagsbordet. Vi har kælet for den smagfulde ret mignon af gris med rødvinssovs, kartofler og ærter, som vi er helt sikre på nok skal få dit mundvand til at løbe. For at afslutte festmåltidet med maner, kan du bestille vores gammeldags æblekage med makroner og flødeskum. Det er en klassisk dansk dessert som aldrig går af mode.

Hvis dit middagsbord skal prydes af andre retter, kunne det fx vores nogle af de her:

- **Henkogte ferskner med hvid chokoladecreme**
- **Fiskefrikadeller med persillesovs, kartofler og gulerødder**
- **Pasta med tomatflødesovs, kylling og hvidløgsmarinerede grønne bønner**

**Velbekomme**

**DET DANSKE  
MADHUS**

-----  
**Mail:** [kundeservice@ddm.dk](mailto:kundeservice@ddm.dk)

**Telefon:** 70 70 26 46