



**DET DANSKE  
MADHUS**

**Menükort**

Uge 23-24



# Menukort

Uge 23

---

## 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 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 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 Hamburgerryg, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
- 7 Forårsfrikassé med kalv, asparges og forårsløg, kartoffelmos, broccoli
- 8 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 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 Kylling i spicy karrysovs, mix af ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Passionsfrugtfromage med passionsfrugtsirup
- 7 Bagte rabarber med ingefærcreme
- 8 Risengrød, kanelukker, smørklat
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

## SALATER

- 19 Tomatsalat med peberfrugt og persille
- 20 Revet gulerod med citron

# Menukort

Uge 24

---

## FORRETTER

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

## HOVEDRETTER

- 1 Bagt farsbrød af gris med tyttebær, flødesovs, kartofler, broccoli
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 7 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Hvidvinsdampet Hoki filet, frikassé med asparges og dild, pasta
- 10 Paneret schnitzel af gris, peberrodssmør med kapers, kartofler, ærter
- 11 Sprængt nakkefilet af gris, aspargessovs, kartofler, blomkål, 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 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Coleslaw
- 20 Marinerede bønner med rød peber og perleløg

# Glædelig fars dag

I uge 23 fejrer vi vores fantastiske fædre og mindes deres uvurderlige støtte og bidrag til de mennesker, vi er blevet. Traditionen stammer fra USA, hvor en kvinde ved navn Mrs. Sonora Louise Dodd i 1910 tog initiativ til fars dag for at ære sin egen far, inspireret af mors dag.

I Skandinavien blev fars dag først indført i Sverige i 1931, og i 1935 blev den en officiel nationaldag i Danmark. Danmark skiller sig dog ud som det eneste nordiske land, der fejrer fars dag den 5. juni, samme dag som Grundlovsdag. I vores nabolande Norge, Sverige, Island og Finland markeres dagen i stedet den anden søndag i november.

I år kan vi fejre 90-års jubilæet for denne særlige dag, og det gør vi naturligvis med manér. Vi serverer en rigtig dansk klassiker: gammeldags stegt flæsk med persillesovs, kartofler og syltede rødbeder – en ret, der i 2014 blev kåret som Danmarks første officielle nationalret.

Hvis det ikke lige vækker din appetit, så frygt ej. Vi har selvfølgelig meget mere at byde på, så tag et kig på vores menukort og glæd dig til masser af andre lækre retter.

- **Cremet aspargessuppe med kødboller**
- **Karbonade, lys flødesovs, kartofler, ærter og gulerødder**
- **Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner**

**Velbekomme**

**DET DANSKE  
MADHUS**

-----

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

**Telefon:** 70 70 26 46