



**DET DANSKE
MADHUS**

Menukort

Uge 25-26

Menukort

Uge 25

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 2 Provencekrydret kylling, pasta med basilikumfløde, grønne bønner
- 3 Bagt farsbrød med soltørrede tomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 8 Hamburgerryg, kold kartoffelsalat, ærter
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 11 Ramsløgmarineret filet af gris, 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 Ymerfromage, hindbærsovs
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 9 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 10 Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Spidskål, fersken, nødder med fersken dressing
- 20 Iceberg, pasta, majs, forårsløg, tomat med olie-eddike dressing

Menukort

Uge 26

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

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 8 Hakkebøf i flødesovs champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 9 Fiskefrikadeller, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Enebærgryde af gris i tern, kartofler, grønne bønner
- 11 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 12 Hawiikotelet med spicy karrysovs, ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 13 Røget kylling, pasta i basilikumfløde, grønne bønner
- 14 Æggekage med kartoffel og spinat, tomater med løg, rugbrød, smør - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rabarbergrød, mælk
- 6 Tiramisu med Amaretto likør
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Hindbærkoldskål
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Tomatsalat med feta, løg og oliven
- 20 Gulerodsråkost med ananas

Bål, røg og hygge

I disse uger lakker juni mod enden, og vi kan se frem til sankthans. Sankthans har rødder i både kristne og hedenske traditioner, hvor mørket og det onde blev brændt væk for at give plads til lysere tider.

Dagen markerer også årets længste dag, hvor solen står højest på himlen. Gennem tiden har sankthans ændret karakter og er i dag en anledning til at samles omkring et bål med familie og venner og nyde den hyggelige stemning.

En sjov detalje er, at traditionen med at placere en heks på bålet faktisk stammer fra Tyskland. Den blev udbredt i Danmark i 1800-tallet og skulle symbolisere fordrivelsen af det onde, idet heksen efter sigende fløj til Bloksbjerg i Harzen, hvor hekse ifølge folketroen samledes.

Det eneste, der kunne gøre aftenen endnu mere stemningsfuld, er et godt måltid – og det kan vi heldigvis sørge for.

Du kunne bestille en klassisk dansk hakkebøf med skysovs, løg, kartofler, bløde løg og syltede rødbeder og slutte festmåltidet af med en gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum. Hvis du havde udset dig et andet middagsbord, kan vi anbefale:

- **Rabarbergrød, mælk**
- **Ramsløgmarineret filet af gris, flødekartofler, grønne bønner**
- **Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46