



# DET DANSKE MADHUS

**Menükort**

Uge 27-28

# Menukort

Uge 27

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødsiks

## HOVEDRETTER

- 1 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, rabarberchutney
- 4 Pandestegte frikadeller, spidskålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Græske frikadeller af gris, tomatsovs, græske kartofler, peberfrugt med oliven
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilét, tomat-rødløgssalsa, ris
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Kotelet af gris, svampesovs, kartofler, ærter
- 12 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 13 Kyllingebryst, karry sovs med gulerødder, løg og æbler, kartofler
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Hindbærdessert med flødeskum
- 7 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme med portvin
- 8 Appelsinsuppe med tvebakker
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Rabarberdessert med makroner, sherry, mascarponecreme og nødder
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

## SALATER

- 19 Sommercoleslaw
- 20 Iceberg, majs, ærter, pebermix og creme fraichedressing

♥ Husk! Det er nu, du kan bestille nye survarer.

# Menukort

Uge 28

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Minestrone-suppe
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrøds-kiks

## HOVEDRETTER

- 1 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 2 Provancekrydret kylling, pasta med basilikumfløde, grønne bønner
- 3 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 5 Simregryde med gris og pølser, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Hvidvinsdampet Hoki filet, frikassé med asparges og dild, pasta
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 11 Barbecue revelsben af gris, krydret skysovs, kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 12 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 13 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, jordbær a la romanoff med cointreau
- 7 Henkogt ananas, råcreme
- 8 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 9 Ymerkoldskål med strejf af hyldeblomst, kammerjunkere
- 10 Kold rabarbersuppe med sherry, creme fraiche
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Iceberg, broccoli, gulerod, ærter med fløde-eddike dressing
- 20 Waldorfsalat

# Solskin, samvær og sommermad

Luk øjnene og træk vejret dybt – kan du mærke den? Den friske, lune sommerluft, der fylder dine lunger og vækker hele kroppen til live. Solens gyldne stråler danser legesygt på huden, og juli står i fuldt flor. Overalt spirer glæden – på strandene, hvor latter og leg fylder luften, og ved kysten, hvor bølgerne blidt hvisker hemmeligheder mod sandet.

Det er som om, verden smiler lidt mere i juli. Og midt i det hele samles vi – omkring bordet, i haven, på terrassen – for at nyde hinandens selskab og den mad, der smager af sol, ferie og alt det gode. For at gøre denne tid ekstra speciel kan du se frem til stegt laksefilet med tomat-rødløgssalsa med ris og/eller barbecue revelsben af gris med krydret skysovs, kartofler og sennepsmarineret coleslaw. Vi har som altid mange, mange flere perfekte sommerretter på menukortet:

- **Hakkebøf med bearnaisesauce med kartofler og ærter**
- **Æggekage med kartoffel, spinat, cherrytomat, løg, rugbrød og smør – vegetarisk**
- **Jordbærgrød med mælk**

**Velbekomme**



**DET DANSKE  
MADHUS**

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

**Telefon:** 70 70 26 46