



DET DANSKE MADHUS

Menükort

Uge 29-30



Menukort

Uge 29

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 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 Hamburgerryg, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
- 13 Butter Chicken, mix af ris, ærter
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

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

SALATER

- 19 Gulerødsråkost med mandarin og mandarindressing
- 20 Iceberg, pasta, majs, forårsløg, tomat med olie-eddike dressing

Menukort

Uge 30

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 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 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 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Revet gulerod med citron
- 20 Broccolisalat med bacon

Når naturen danser, og desserterne lokker

I disse fortryllende uger, hvor sommerens varme omslutter os, og naturens pulserende liv folder sig ud, er det som om, at verden selv syder af energi og aktivitet. Humlebier, honningbier og blomsterfluer danser gennem luften med en nærmest uophørlig iver, som de samler nektar fra de frodige omgivelser. Men det er særligt under lindetræets majestætiske grene, at naturens symfoni når sit højdepunkt. Her, i skyggen af de hvidgule blomster, der udfolder sig i juli måned, føler man sig omfavnet af en duft så sødmefuld, at den næsten synes at tilbyde en stille tilflugt fra livets travlhed.

Til denne tid synes vi, du har fortjent at blive forkælet med noget sødt til ganen, og hvad bedre end én dessert? Dette kunne måske lige være to... Det kunne for eksempel være vores panna cotta med rabarberkompot og jordbærsuppe med tvebakker? Hvis vi ikke helt ramte dine smagsløg med de to forslag, så kan du heldigvis se frem til mange flere sommerlækkerier:

- **Svensk pølseeret med blomkål**
- **Pandestegte frikadeller med koldkartoffelsalat med agurkesalat**
- **Traditionel farseret porre med flødesovs, kartofler og syltede rødbeder**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46