

NYHED



*Jeg tror på simple råvarer, godt håndværk og tid. Vores nye ret, **beluga bolognesen**, er skabt ud fra netop de principper.*

– Kim, madhuschef

# DET DANSKE MADHUS

## Menukort

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 Provencekrydret kylling, pasta med basilikumfløde, grønne bønner
- 3 Karbonade, lys flødesovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 5 Pandestegte frikadeller, kold kartoffelsalat, agurkesalat
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, rødkål
- 7 Svensk pølseret, blomkål
- 8 Forårsfrikassé med kalv, asparges og forårsløg, kartoffelmos, broccoli
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Bagt farsbrød af okse med salatteren, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 11 Pasta bolognese, champignon, selleri, gulerødder, hvidløg
- 12 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 13 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- ♥ 14 Beluga bolognese med pasta – vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Bagte rabarber med ingefærcreme
- 8 Jordbærsuppe med tvebakker
- 9 Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

## SALATER

- 19 Broccolisalat med bacon
- 20 Iceberg, gulerødder og persille

# 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 Gris i asiatisk sur-sødsovs med ris
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Bagt farsbrød af gris med tyttebær, flødesovs, kartofler, broccoli
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, rødkål
- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt okseydrelår, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Dampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 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 Romfromage med flødeskum
- 9 Ribssuppe med tvebakker
- 10 Hindbærkoldskål
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Spidskålssalat med gulerødder, radiser, olie-eddikedressing
- 20 Iceberg, broccoli, gulerod, rødbede, ærter med fløde-eddike dressing

# En ny vegetarisk favorit på vej til dit bord

I vores udviklingskøkken summer der altid af idéer, dufte og nysgerrighed. Vi arbejder hver dag på at udvikle nye retter, der passer til jer – og vi lytter, når I fortæller os, hvad I ønsker mere af. Mange af jer har efterspurgt flere vegetariske retter, og det har inspireret os til at gå i gang med noget helt nyt.

Resultatet er vores beluga bolognese. En varm og fyldig vegetarisk ret, hvor de sorte belugalinser tager pladsen som hovedingrediens. De giver både smag, bid og god næring. Retten får lov at simre stille og roligt, mens vi smager til undervejs, så den ender lige præcis så rund og tilfredsstillende, som en bolognese skal være. Serveres naturligvis med pasta – i bedste klassiske stil.

Vi har selvfølgelig mange flere retter på menukortet. Måske en af følgende frister dig:

- **Cremet aspargessuppe med kødboller**
- **Provencekrydret kylling, pasta med basilikumfløde, grønne bønner**
- **Panna cotta, rabarberkompot**

**Velbekomme**



**DET DANSKE  
MADHUS**

.....

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

**Telefon:** 70 70 26 46



– Kim, madhus-kok

