



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 19-20

Menukort

Uge 19

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 2 Kylling i spicy karrysovs, mix af ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 3 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 4 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Bagt farsbrød af gris med soltørrede tomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Ramsløgmarineret filet af gris, flødekartofler, ovnbagte gulerødder med estragon
- 11 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 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, jordbærsovs
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum
- 9 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Spidskål, fersken, nødder med fersken dressing
- 20 Gulerodsράkost med ananas

Menukort

Uge 20

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, kold kartoffelsalat, agurkesalat
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Mørbrad af gris, champignon á lá creme, persillekartofler, pestobagte tomater
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, rabarberchutney
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Hakkebøf i flødesovs champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 8 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, rødkål
- 9 Fiskefrikadeller, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, grønne bønner
- 11 Traditionel farseret porre, flødesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 12 Barbecue revelsben af gris, krydret skysovs, kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 13 Kylling i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 14 Tarteletter, plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Sveskegrød, mælk
- 6 Tiramisu med Amaretto likør
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme med portvin
- 9 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

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

Hej til maj

I uge 19 og 20 hilser vi maj velkommen. Måned, der hvert år minder os om, at foråret nu står helt åbent og lunt foran os. Maj har rødder i det latinske maius, som menes at være opkaldt efter vækstgudinden Maia, og netop vækst er essensen af denne tid. Naturen stråler i friske farver, markerne får nyt liv, og dagene er blevet så lyse, at aftensmaden næsten nydes i dagslys. I gamle danske kalendere blev maj også kaldt blomstermåned, fordi alt i naturen sprang ud netop nu - et navn, der stadig føles helt rigtigt, når syrenerne dufter og træerne står lysegrønne.

For at fejre begyndelsen på maj serverer vi naturligvis klassisk, dansk hverdagsmad, der passer perfekt til de lyse forårsuger. Glæd dig til blandt andet karbonader med stuvede ærter og gulerødder eller en lækker rødspættefilet med persillesovs, som smager af sol, hav og barndommens majdage. Derudover byder vi på pandestegte frikadeller med kold kartoffelsalat og agurkesalat - en rigtig majklassiker, der matcher forårets lethed og lyst til det velkendte.

Hvis du vil prøve noget andet til middagsbordet, kunne det fx være:

- **Skovbærgrød med mælk**
- **Svenske kødboller i flødesovs med kartoffelmos**
- **Klassisk millionbøf med kartoffelmos og syltede rødbeder**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46