

A top-down view of a white ceramic plate with a black floral and leaf pattern. The plate contains a serving of Danish meat (likely pork knuckle or a similar roasted meat) topped with a thick, dark brown gravy. The meat is accompanied by several small, round, yellow potatoes, some of which are garnished with fresh green herbs. A generous portion of green beans is also on the plate. The plate is set on a light-colored wooden surface, and several green beans are scattered on the table in the foreground.

DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 35-36

Menukort

Uge 35

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødsbrikser

HOVEDRETTER

- 1 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, bønner med mandler, bacon
- 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, kartofler, 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, kanelukker, smørklat
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

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

Menukort

Uge 36

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 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 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 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Revet gulerod med citron
- 20 Broccolisalat med bacon

En omskiftelig tid

I disse to uger, går vi fra den sidste sommermåned ind i den første efterårsmåned. Vi tager, måske, afsked med sommerens varme, som forhåbentlig har budt på sol, latter og godt selskab. September bringer naturens forvandling med sig, hvor træernes blade langsomt skifter til flotte gyldne og brune nuancer, og luften bliver friskere.

Med efteråret kommer også lysten til varme, hjemmelavede retter, der samler familien omkring middagsbordet. En klassiker, der passer perfekt til årstidens skifte, er bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner. Denne ret kombinerer en mør fars med små stykker af smagfuld feta, kartofler og dejlig grønne asparges, der alt sammen får et fantastisk overtræk af fyldig sauce.

Det er den ideelle måde at nyde efterårets komme og de hyggelige stunder, der følger med. Hvis du vil fejre denne overgang på anden vis, er der som altid mange flere retter at se frem til. Her er et lille udsnit fra vores menukort:

- **Svensk pølseret, blomkål**
- **Oksekødssuppe med kød- og melboller**
- **Tomatdhal, røde linser og krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt - vegetarisk**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46