



SMAG

vores klassiker
– hakkebøf
med skysovs



**DET DANSKE
MADHUS**

Menukort

Uge 25-26



Menukort

Uge 25

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Forårsløgssuppe
- 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 rødspættefilet, 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 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

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

Menukort

Uge 26

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 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 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, broccoli
- 11 Traditionel farseret porre, flødesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 12 Barbecue revelsben af gris, krydret skysovs, kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 13 Røget kylling, pasta i basilikumfløde, grønne bønner
- 14 Tarteletter, plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rabarbergrød, mælk
- 6 Sherryfromage med flødeskum
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme med portvin
- 9 Ymerkoldskål, kammerjunkere
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

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

Sommertraditioner

I uge 25 og 26 bevæger vi os ind i junis lyse højsommer - en periode fyldt med danske traditioner, fællesskab og aftener, hvor solen næsten ikke går ned. Midt i måneden ligger Valdemarsdag den 15. juni, dagen hvor vi fejrer Dannebrog og fortællingen om flaget, der ifølge sagnet faldt ned fra himlen i 1219. Det gør det oplagt at sætte fokus på en ret, der er lige så dybt forankret i dansk madkultur som flaghistorien selv: hakkebøf med skysovs, kartofler, bløde løg og syltede rødbeder. En klassiker, der med sin varme og umiskendelige smag passer perfekt til en dag, hvor vi hylder traditioner og dansk identitet.

Når uge 26 tager over, nærmer vi os Sankthansaften den 23. juni, som med sit bål, fællessang og lune sommernætter er en af årets mest stemningsfulde aftener. Og også her er hakkebøf med skysovs et oplagt valg - folkeligt, velkendt og perfekt til både hygge og fællesskab. Den dybe smag af stegte løg og skysovs matcher den særlige midsommerstemning, hvor tradition og nærvær går hånd i hånd.

Hvis du får lyst til at supplere juniugerne med andre gode retter, kunne du fx vælge:

- **Pandestegte frikadeller med kold kartoffelsalat og agurkesalat**
- **Ymerkoldskål med kammerjunkere**
- **Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

.....

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46