

NYHED



Smagen har været omdrejningspunktet i udviklingen af quorn fileten. Vi ville skabe en vegetarisk ret, der virkelig gør indtryk og giver den samme tilfredsstillende oplevelse som vores klassiske favoritter.

– Anders, produktudvikler

DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 27-28

Menukort

Uge 27

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødsstiks

HOVEDRETTER

- 1 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, spidskålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, rødkål
- 7 Græske frikadeller af gris, tomatsovs, græske kartofler, peberfrugt med oliven
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilét, tomat-rødløgssalsa, ris
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
- 12 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 13 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- ♥ 14 Quorn filet med stuede majs og dampede bønner - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Hindbærdessert med flødeskum
- 7 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, sherry, flødeskum
- 8 Kold rabarbersuppe med sherry, creme fraiche
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Henkogt ananas, råcreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Tzatziki
- 20 Iceberg, majs, ærter, pebermix og creme fraichedressing

Menukort

Uge 28

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Minestronesuppe
- 3 Fiskesuppe med rejer, tomat og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødsiks

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 2 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, rødkål
- 5 Simregryde med gris, tomat og peberfrugt, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret oksesteg, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Dampet Hoki filet, frikassé med asparges og dild, pasta
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 11 Pulled pork, saltet smør, kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 12 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 13 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, jordbær a la romanoff med cointreau
- 7 Frugtsalat
- 8 Bagte rabarber med ingefærcreme
- 9 Appelsinsuppe med tvebakker
- 10 Ymerkoldskål med strejf af hyldeblomst, kammerjunkere
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

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

Sommernyhed på menuen

I vores køkken bliver der hele tiden arbejdet med nye idéer, smage og sammensætninger. Her tester vi, justerer og prøver igen - altid med øje for, at maden skal fungere i hverdagen og føles genkendelig på tallerkenen. Når vi udvikler nye retter, tager processen tid, fordi smag, konsistens og helhed skal spille sammen.

Den nye quorn filet med stuede majs og dampede bønner er netop resultatet af dette arbejde. Undervejs har vi haft fokus på at skabe en vegetarret, der både mætter og føles velkendt. Quorn fileten blev valgt for sin fyldige struktur og gode bid, og den blev sammensat med milde, cremede majs og lette grønne bønner for at skabe balance og ro i smagen. Retten er udviklet med samme omhu som de klassiske favoritter - og tænkt som et grønt alternativ, der naturligt finder sin plads i hverdagskøkkenet. En ny vegetarret, formet gennem grundigt køkkenarbejde og klar til at blive en del af menuen.

Hvis dit middagsbord skal prydes af andre lækre retter, kunne det fx være:

- **Ovnstegt kylling med skysovs, kartofler og agurkesalat**
- **Stegt laksefilet med tomat rødløgssalsa og ris**
- **Dansk hakkebøf med skysovs, bløde løg og kartofler**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

.....

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46



– Anders,
produktudvikler

