

A top-down view of a light green ceramic bowl filled with a meal. The meal consists of white rice, yellow corn kernels, and a dark, chunky meat or vegetable mixture. A teal-colored rectangular box is overlaid on the center of the bowl, containing white text. Above the bowl, a silver fork and knife are laid out on a rustic wooden surface. A purple cloth is visible at the bottom of the frame.

DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 9-10

Menukort

Uge 9

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Forårsløgsuppe
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Klassisk tunmousse med dild, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, rabarberchutney

HOVEDRETTER

- 5 Chili con carne, røde bønner, ris, majs
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Forårsfrikassé med kalv, asparges og forårsløg, kartofler, broccoli
- 8 Ungkvæglever med bacon, skysovs, kartofler, pickles
- 9 Fiskefrikadeller, remouladesovs, kartofler, broccoli
- 10 Pasta med tomatflødesovs skinke og bacon, grønne bønner
- 11 Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
- 12 Skipperlabskovs med kalveter, smør, balsamico-honningmarinerede rødbeder
- 13 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 14 Indisk krydret gryderet med soyabites og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Romfromage med flødeskum
- 7 Mandelbudding, rabarberkompot
- 8 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 9 Perlebygggrød, solbærsirup
- 10 Henkogt fersken og blommer m/sten, valnøddecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødkålssalat med mandarin og valnødder
- 20 Gulerodsråkost med iceberg og tranebær

Menukort

Uge 10

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 2 Tikka masala kylling, indisk inspirerede ris med nødder
- 3 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, rødkål
- 4 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 8 Hjertemillionbøf af ungkvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
- 12 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 13 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 7 Svesketrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 8 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 9 Kold rabarbersuppe med sherry, flødeskum
- 10 Mannadessert, kirsebærsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Marinerede bønner med rød peber og perleløg
- 20 Bulgursalat med abrikoser, tranebær

Begyndende forårsfornemmelser

Selvom temperaturen stadig melder om vinter, siger kalenderen, at det nu er forår. Vi kombinerer de to årstider og laver en blid overgang i køkkenet. Derfor byder menuerne i disse uger både på retter, der kan varme i den sidste vinterkulde og retter, der stille og roligt lader de små forårsfornemmelser mærke på sig. Prøv fx vores forårsløgssuppe, chili con carne, simregryde med svindekød, cocktailpølser og kartoffelmos eller byd foråret velkommen med en lækker forårsfrikassé med kalv, asparges og forårsløg serveret med kartofler og broccoli. Og er du sulten efter mere er vores menuer heldigvis spækket med 14 lækre retter hver uge, så se også frem til:

- **Dansk hakkebøf med skysovs med løg, kartofler, bløde løg og syltede rødbeder**
- **Pandestegte frikadeller med skysovs, kartofler og marinerede gulerødder**
- **Indisk krydret gryderet med soyabites og garam masala, quinoa med blomkål – vegetarisk**

Udover foråret, er der hos de fleste også chance for, at den søde tand melder sin ankomst, og det er lige præcis sådan, det skal være. Derfor tilbyder vi, som altid, også i disse uger på et væld af lækre desserter (10 hver uge for at være hel præcis). Glæd dig til romfromage med flødeskum, klassisk fløderand med appelsin-vaniljesovs, kold rabarbersuppe med sherry og flødeskum, rødgrød med mælk, svesketrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry, samt mange andre dejlige fristelser.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46