



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 39-40

Menukort

Uge 39

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 5 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 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, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Kotelet af gris, svampesovs, kartofler, rosenkål
- 12 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 13 Coq au vin, kartofler
- 14 Quorn filet med stuvede majs og dampede bønner – vegetarisk

DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 7 Henkogt ananas, råcreme
- 8 Solbærsuppe med tvebakker
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, sherry, flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødkålssalat med granatæble
- 20 Belugalinser i mandelsauce

Menukort

Uge 40

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 2 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 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, glaserede perleløg
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Dampet Hoki filet, sennepssovs, kartofler, gulerødder
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, ingefærkrydret blommekompot
- 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 Moccafromage med flødeskum
- 7 Frugtsalat
- 8 Blommesuppe med tvebakker
- 9 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 10 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Pastinaksalat med rød pesto og ristede hasselnødder
- 20 Bulgursalat med tørret frugt

Efterårstoner og kaffe i fokus

I uge 39 og 40 bevæger vi os ind i efterårets begyndelse, hvor luften bliver køligere, og der for alvor indfinder sig en rolig stemning omkring måltiderne. Det er tiden, hvor vi søger varme, dybde og lidt ekstra forkælelse på dessertbordet. Netop i uge 40 falder også International Kaffedag den 1. oktober – en hyldest til en af verdens mest elskede drikke og dens mange anvendelser.

Her passer moccafromage med flødeskum perfekt ind. En dessert, der med sin bløde og luftige konsistens kombinerer kaffens karakteristiske smag med en mild sødme. Kaffen tilfører dybde og varme, mens flødeskummet runder det hele af og giver en let og cremet helhed. Det er en dessert, der både føles klassisk og lidt luksuriøs - ideel til de dage, hvor efteråret så småt melder sin ankomst.

Moccafromagen bringer caféstemningen ind i hjemmet og viser, hvordan kaffe kan være meget mere end bare en kop ved siden af måltidet. Den er et lille pusterum, en dessert der inviterer til at sætte tempoet ned og nyde smagen i ro og mag. En perfekt måde at markere Kaffedagen på og samtidig byde efteråret velkommen med noget varmt, blødt og velkendt.

Hvis du får lyst til mere mad i efterårstoner, kunne det f.eks. være::

- **Braiseret oksesteg med skysovs, kartofler og glaserede perleløg**
- **Oksegullasch med grøntsager og kartoffelmos**
- **Kanelbagte æbler med hasselnødder og flødeskum**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46