

A top-down view of a dining table with a dark blue, textured surface. In the center is a white bowl with a gold rim, filled with a creamy, light-colored soup. The soup is garnished with a sprig of fresh green parsley, several small brown olives, and a drizzle of dark brown oil. To the left of the bowl is a silver spoon with an ornate handle. Above the spoon is a clear glass containing water and a slice of lemon. Below the bowl is a piece of golden-brown, herb-crusted bread. In the bottom left corner, there are more pieces of bread and a white napkin with a blue floral pattern. A green rectangular box with white text is overlaid on the bottom right of the image.

DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 37-38

Menukort

Uge 37

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Forårsløgsuppe
- 4 Maskeret blomkål med rejer, mini toast

HOVEDRETTER

- 1 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 2 Provencekrydret kylling, pasta med basilikumfløde, grønne bønner
- 3 Bagt farsbrød med soltørrede tomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Fiskefrikadeller, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Kyllingebryst, tomatsovs med hvidvin, kartofler, blomkål
- 11 Ramsløgmarineret filet af gris, flødekartofler, grønne bønner
- 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, hindbærsovs
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 9 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 10 Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Spidskål, fersken, nødder med fersken dressing
- 20 Iceberg, pasta, majs, forårsløg, tomat med olie-eddike dressing

Menukort

Uge 38

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, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 8 Hakkebøf i flødesovs champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 9 Hvidvinsdampet Hoki filet, frikassé med asparges og dild, pasta
- 10 Enebærgryde af gris i tern, kartofler, grønne bønner
- 11 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 12 Pulled pork, saltet smør, kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 13 Røget kylling, pasta i basilikumfløde, grønne bønner
- 14 Æggekage med kartoffel og spinat, tomater med løg, rugbrød, smør - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rabarbergrød, mælk
- 6 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Hindbærkoldskål
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Tomatsalat med feta, løg og oliven
- 20 Gulerodsράkost med ananas

Optimistisk efterår

Selvom vi er godt i gang med året første efterårsmåned, så behøver det skam slet ikke være en kold og grå oplevelse. I 2016 gik Danmark nemlig amok med en varmere rekord, hvor middeltemperaturen var på 16,2 grader, og vi ramte hele 29,9 grader på den varmeste dag. Så lad os være optimistiske – tro kan jo flytte bjerge.

Man behøver dog ikke anstrenge sig særlig meget, når det kommer til vores mad og service. Vi er altid klar med hjemmelavet mad fyldt med den rigtige ernæring, så du kan slappe af og forhåbentlig nyde det skønne vejr uden bekymringer.

En ret der favner lige så bredt som september måned, er vores kokossuppe med kylling, rød karry, hvidløg og ingefær. Rettens farver og de komplekse smagsnuancer er som september i en nøddeskal. Så hvorfor ikke forkæle dig selv med dette plets kud fra udlandet? Som altid har vi meget, meget mere at byde på, som fx:

- **Forårsløgssuppe**
- **Fiskefrikadeller, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder**
- **Æggekage med kartoffel og spinat, tomater med løg, rugbrød, smør - vegetarisk**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46