



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 27-28

Menukort

Uge 27

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, kold kartoffelsalat, agurkesalat
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Forårsfrikassé med kalv, asparges og forårsløg, kartofler, broccoli
- 4 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål

HOVEDRETTER

- 5 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Karbonade, skysovs, kartofler, rabarberchutney
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt filet af kulmule, citron-dildsovs, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Barbecue revelsben af gris, krydret skysovs, kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 12 Gammeldags æggekage, bacon, cherrytomater med løg, rugbrød, smør
- 13 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 14 Indisk gryderet m. chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Romfromage med flødeskum
- 7 Mandelbudding, rabarberkompot
- 8 Stikkelsbærtrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 9 Risengrød, kanelsukker, smørklut
- 10 Henkogt fersken og blommer m/sten, valnøddecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Broccolisalat med rosiner
- 20 Gulerødsrækost med iceberg og tranebær

Menukort

Uge 28

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 2 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 4 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs

HOVEDRETTER

- 5 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 8 Ungkvæglever med bacon, skysovs, kartofler, pickles
- 9 Stegt laksefilét, tomat-rødløgssalsa med hvidløg og chili, ris
- 10 Pandestegte frikadeller, spidskålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 11 Paneret kotelet af gris, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 12 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 13 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 7 Klassisk fløderand, jordbær a la romanoff med cointreau
- 8 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 9 Kold rabarbersuppe med sherry, flødeskum
- 10 Kærnemælkskoldskål, kammerjunkere
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Marinerede bønner med rød peber og perleløg
- 20 Spidskål, fersken, nødder med fersken dressing

Du danske Sommer, jeg elsker dig

Duften af nyslået græs, lyden af højt humør, glas der skåler samt sitren fra sommergrillen. Ja sommeren har mange gode ting at byde på. Som mange nok allerede har fornemmet, er det i disse uger, udelivet for alvor kommer til sin ret, og hvor mange forbinder det med afslapning, dansk hygge og selvfølgelig god mad. Hov det har VI jo masser af! For at tilføje lidt ekstra til dine sommerdage har vi sørget for en masse dejlige sommerretter, der kan nydes i den skønne sommervarme. Du kan f.eks. i disse uger prøve en skøn sommer fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde til forret. Til hovedret kan du nyde en omgang klassisk barbecue marineret revelsben af gris, krydret skysovs, kartofler og sennepsmarineret coleslaw. Og hvis du stadig er sulten efter mere, kan du også se frem til b.la.:

- **Klassisk fløderand, jordbær a la romanoff med cointreau**
- **Klassisk tunmousse med dild og rugbrødschips**
- **Stegt laksefilét, tomat-rødløgssalsa med hvidløg og chili, ris**

Hvorfor ikke afslutte festmåltidet med en dessert, som også kan køle dig ned her i de varme sommerdage? Som altid har vi 10 forskellige desserter på menuen, hvor du i uge 27-28 kan forkæle dig selv med f.eks. en skovbærgrød med mælk, kærnemælkskoldskål med kammerjunkere eller en god gammeldags klassiker, pandekager med solbærmarmeladex.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46