



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 29-30

Menukort

Uge 29

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 2 Butter Chicken, mix af ris, grønne bønner
- 3 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, rabarberkompot

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Spaghetti bolognese med champignon, selleri, gulerødder og hvidløg
- 8 Krydrede lammefrikadeller, skysovs, kartofler, peberfrugt med oliven
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 11 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 12 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 13 Traditionel farseret porre, flødesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 14 Plantebaseret Butter Chickles, mix af ris, grønne bønner - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Hindbærgrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Rabarberdessert med makroner, mascarponecreme og nødder
- 8 Henkogte blommer m/sten, råcreme
- 9 Hirsegrød, abrikoskompot
- 10 Mannadessert, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Tomatsalat med feta, løg og oliven
- 20 Coleslaw - hjemmelavet

Menukort

Uge 30

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Flødelegeret tomatsuppe med kødboller
- 4 Maskeret blomkål med rejer, minitoast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, bønner med mandler, bacon
- 2 Coq au vin, kartofler
- 3 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 4 Bagt farsbrød af gris med porrer, svampesovs, kartofler, rabarberkompot

HOVEDRETTER

- 5 Hakkebøf i flødesovs m. bacon og champignon, ovnbagte kartofler m. courgetter
- 6 Hamburgerryg, flødesovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 8 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Pulled pork, saltet smør, nye børstede kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 11 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 12 Mignon af gris, rødvinssovs med bacon. kartofler, ærter
- 13 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 14 Tomatdhal m. røde linser, krydret rødløgspynt, ris mix, græsk yoghurt - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Henkogte pærer, chokoladesovs
- 8 Panna cotta, brombærsirup
- 9 Ymerkoldskål med strejf af hyldeblomst
- 10 Gammeldags jordbærkage med makroner og flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Tzatziki
- 20 Edamamebønner med honning og citron dressing, sesam

Sommeren er på sit højeste

Juli er for mange lig med den danske sommer, og alt hvad den har at byde på. Og hvad er bedre end at byde på en omgang frisk ymerkoldskål med et strejf af hyldeblomst eller dejlig jordbærgrød med kold mælk? Måske som dessert eller et frisk pust på en varm sommerdag? Juli kan være lidt af en joker i Danmark. F.eks. var juli måned i 2007 den næst vådeste juli måned i 135 år med et landsgennemsnit på 127 mm regn mens, at juli måned i 2018 blev den mest solrige i dansk vejrhistorie med hele 339 timer. Vi ved aldrig helt, hvad den danske sommer giver os. Er vi heldige med vejret, så er vi her i Danmark også begunstiget med lange sommeraftner, der er skønne og lyse. Og hvad er mere dejligt end en omgang pulled pork med nybørstede kartofler med smør og coleslaw til, som du kan nyde ude på terrassen, i din have eller på din altan? Og nu vi er ved det at nyde, kan vi glæde dig med, at der også er masser at nyde på de kommende ugers menuer. Du kan se frem til flere klassikere fra det danske køkken. F.eks. kan du vælge imellem karbonader eller pandestegte frikadeller med skysovs, kartofler og blomkål til. Eller hvad med et par pletsjud fra udlandet – marokkansk kyllingegryde eller en omgang tomatdhal fra Indien? Se også frem til:

- **Butter Chicken, mix af ris, grønne bønner**
- **Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder**
- **Krydrede lammefrikadeller, skysovs, kartofler, peberfrugt m. oliven**

Til at afslutte alle herlighederne kan du også glæde dig til desserter som Rabarberdessert med makroner, mascarponecreme og nødder, citronfromage, vafler og selvfølgelig fordi det er sommer; ymerkoldskål med kammerjunkere samt meget, meget mere.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46