

A top-down photograph of a black bowl filled with a vibrant orange soup. In the center of the soup is a mound of cooked quinoa mixed with small green vegetables. The bowl sits on a light-colored, weathered wooden surface. In the top right corner, there is a head of cauliflower and some green leafy vegetables. In the bottom right corner, there is a bunch of fresh green herbs. A copper-colored spoon lies diagonally across the bottom right of the bowl. A teal-colored rectangular box is overlaid on the right side of the bowl, containing the text 'DET DANSKE MADHUS', a dashed line, 'Menukort', and 'Uge 31-32'.

DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 31-32

Menukort

Uge 31

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Minestrone-suppe
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 2 Kylling i spicy karrysovs, ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 3 Hamburgerryg, kold kartoffelsalat, ærter
- 4 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli

HOVEDRETTER

- 5 Karbonade, stuede blomkål, kartofler, syltede rødbeder
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 8 Ungkvæglever med bacon, skysovs, kartofler, pickles
- 9 Stegt rødspættefilet, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 11 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 12 Sprængt nakkefilet af gris, peberrodssovs, kartofler, blomkål og gulerødder
- 13 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 14 Indisk gryderet m. chick free og garam masala, quinoa m. blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Hindbær-dessert med flødeskum
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum
- 9 Ymerfromage, jordbærsovs
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Savoykål og blomkål i skyrcreme tilsmagt med dijonsennep
- 20 Hvedekernesalat, pesto og soltørrede tomater

Menukort

Uge 32

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Asiatisk inspireret karrysuppe med kylling og ris
- 3 Cremet champignonsuppe
- 4 Hønsesalat med asparges og champignon, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 2 Ovnstegt kylling med persille, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 3 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, rabarberkompot
- 4 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, broccoli

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Karbonade, stuvede ærter og gulerødder, kartofler
- 8 Svensk pølseret, ærter
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos
- 11 Røget kylling, pasta i basilikumfløde, grønne bønner
- 12 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 13 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rabarbergrød, mælk
- 6 Chokolade-nøddefromage med flødeskum
- 7 Henkogt ananas, råcreme
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 10 Ymerkoldskål, kammerjunkere
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Iceberg, broccoli, gulerod, ærter med fløde-eddike dressing
- 20 Waldorfsalat

Thi nyd det, som den duftende August

Her i Danmark er august måned kendt for dets folkelige navn, Høst-måned. Som navnet antyder, er det altså i denne måned, hvor vores kære landmænd har ekstra travlt, fordi høsten skal i hus. Så lad os derfor håbe på, at vi får minimal regn, så landmændene ikke får besvær med høsten, og så vi andre kan nyde godt af sommervarmen og duften af ny-høstede marker. For at gøre landmændene kunsten efter, hvorfor så ikke få 'maden i hus', ved at bestille noget dejlig mad fra vores to nye menukort, så du kan læne dig tilbage? Vi har som altid en masse forskellige retter, der spænder fra den velkendte danske mad til udlandets farve- og smagsrige retter. Vi lover i hvert fald, at maden vil pryde sommerbordet og er perfekt til både selvforkælelse eller et selskab. I disse uger kan vi forkæle dig med braiserede kæber af gris, som bliver serveret med en skysovs til kartoflerne og en tomatsalsa til at give en god kontrast til den lidt tunge ret. Eller hvad med en vaskeægte dansk klassiker som vores landmænd garanteret også pynter deres middagsbord med; tarteletter med høns i asparges? Derudover kan du også se frem til disse skønne retter:

- **Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, broccoli**
- **Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, gulerødder**
- **Kylling i spicy karrysovs, ris, ingefærkrydret ananaschutney**

I disse uger kan du i hvertfald forkæle dig selv med f.eks.: hindbær-dessert med flødeskum, pandekager med solbærmarmelade eller en frisk frugtsalat med chokoladedrys og meget mere til.

Velbekomme

DET DANSKE MADHUS

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46