



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 33-34

Menukort

Uge 33

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, kold kartoffelsalat, agurkesalat
- 2 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, rabarberchutney
- 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 Forårsfrikassé med kalv, asparges og forårsløg, kartofler, broccoli
- 8 Hjertemillionbøf af ungkvæg, 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 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 13 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 14 Tarteletter, plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Romfromage med flødeskum
- 7 Mandelbudding, rabarberkompot
- 8 Klassisk fløderand, jordbær a la romanoff med cointreau
- 9 Perlebygggrød, solbærsirup
- 10 Henkogt fersken og blommer m/sten, valnøddecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

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

Menukort

Uge 34

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 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- 3 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 4 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs

HOVEDRETTER

- 5 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 8 Ungkvæglever med bacon, skysovs, kartofler, pickles
- 9 Stegt laksefilét, tomat-rødløgssalsa med hvidløg og chili, ris
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 11 Kotelet af gris, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 12 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 13 Pandestegt medister, spidskålsstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 7 Stikkelsbærtrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 8 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 9 Kold rabarbersuppe med sherry, flødeskum
- 10 Hindbærkoldskål
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

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

Den sidste sommermåned

Høj sol har domineret gennem mere end en måned, og solen står endnu højt på himlen. Vandet omkring Danmark er blevet varmet op, og på kølige dage kan nætterne holde lufttemperaturen oppe. Børn og børnebørn skal atter engang til at starte i skole – en rigtig august begivenhed. Vi har lavet dejlig mad hele sommeren til dig, og hver uge har du kunne bestille flere af de danske klassikere hos Det Danske Madhus. Men selvom sommeren går på held, så kan du stadig nå at få en smag af sommeren. Du kan stadig bestille en omgang rødgrød- eller jordbærgrød med mælk eller vores skønne hindbærkoldskål med kammerjunker. Heldigvis har vi også mange andre skønne livretter, som du kan berige din hverdag med, fx et plets kud fra udlandet – Stegt laksefilét med lækker tomat-rødløgssalsa og hvidløg og chili samt ris, eller hvad med alle os som "tar-det-lettere"? Prøv vores klassiker tarteletter med skønt fyld i form af stuvning med ærter, gulerødder og skinke. Nok hedder vi Det Danske Madhus, men vi finder også inspiration til vores køkken i det store udland – prøv en indisk Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser og ris – en vegetarisk klassiker, som er fuld af smag. Hver uge kan du som altid finde 14 forskellige retter at vælge imellem – glæd dig til bl.a.:

- **Pandestegte frikadeller, kold kartoffelsalat, agurkesalat**
- **Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder**
- **Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt**

Prøv Stikkelsbærtrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry eller Kold rabarbersuppe med sherry, flødeskum og meget, meget mere.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46