



**DET DANSKE  
MADHUS**

**Menukort**

Uge 37-38

# Menukort

Uge 37

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Minestronesuppe
- 4 Dampet torsk med rejer, blomkål, dressing, mini toast

## KUNDEFAVORITTER

- 1 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 2 Kylling i spicy karrysovs, ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 3 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder

## HOVEDRETTER

- 5 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Hakkebøf i flødesovs m. bacon og champignon, ovnbagte kartofler m. courgetter
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Stegt rødspættefilet, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 10 Karbonade, stuede blomkål, kartofler, syltede rødbeder
- 11 Braiseret okseinderlår, flødekartofler, grønne bønner
- 12 Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
- 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 Kirsebærfromage med flødeskum
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum
- 9 Gammeldags kærnemælkssuppe, rosiner
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

## SALATER

- 19 Iceberg, broccoli, gulerod, ærter med fløde-eddike dressing
- 20 Gulerodsråkost med mandarin og mandarindressing

# Menukort

Uge 38

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kokosuppe med kylling, rød karry, hvidløg og ingefær
- 3 Cremet champignonsuppe
- 4 Hønsesalat med asparges og champignon, mini toast

## KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 2 Ovnstegt kylling med persille, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 3 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 4 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål

## HOVEDRETTER

- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos
- 8 Svensk pølseret, ærter
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
- 11 Hvidkåls gryde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 12 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 13 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Chokolade-nøddefromage med flødeskum
- 7 Tiramisu
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Hybensuppe med æbler
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Savoykål og blomkål i skyrcreme tilsmagt med dijonsennep
- 20 Waldorfsalat

# Så endte den store sommer. Søde er badestranden. Dagen og natten går hver for sig, som kendte de ikke hinanden.

Sådan lyder Tove Ditlevsen september digt, Høst, som indikerer, at vi er gået de sidste uger af sommeren i møde inden efterårets komme. Man behøver dog ikke anstrenge sig særlig meget, når det kommer til vores mad og service. Vi er som altid klar, til at byde på hjemmelavet mad med den helt rigtige ernæring og kost til dig, så du kan slappe af og forhåbentlig nyde det dejlige vejr. I disse uger har vi f.eks. fisket en stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg op til dig. Hvis du ikke fik nået at komme til Italien, så kan du få Italien hjem til dig selv, i form af en klassisk pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter. Er du mere til det store asien, har vi en asiatisk inspireret kylling i spicy karrysovs, ris, ingefærkrydret ananaschutney. Du kan yderligere se frem til:

- **Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris**
- **Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder**
- **Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille**

Hvem siger, at desserten skal spises til sidst? Vi har i hvert fald 10 forskellige desserter på menuen hver uge, som du helt selv bestemmer, om du vil starte med, spise ind imellem måltiderne eller afslutte dit festmåltid med. Prøv f.eks. Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum, Hybensuppe med æbler, tiramisu og meget, meget mere.

Velbekomme

**DET DANSKE  
MADHUS**

-----  
**Mail:** [kundeservice@ddm.dk](mailto:kundeservice@ddm.dk)

**Telefon:** 70 70 26 46