

A top-down photograph of a glass bowl filled with red berry jam and dollops of white cream. The bowl sits on a white lace tablecloth. Surrounding the bowl are fresh blackberries, a striped cloth, a silver spoon, and a floral plate. A blue text box is centered over the bowl.

DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 35-36

Menukort

Uge 35

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 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gulerødder
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 4 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder

HOVEDRETTER

- 5 Spaghetti bolognese med champignon, selleri, gulerødder og hvidløg
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 8 Pandestegt medister, spidskålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Traditionel farseret porre, flødesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 11 Butter Chicken, mix af ris, grønne bønner
- 12 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 13 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 14 Plantebaseret Butter Chickles, mix af ris, grønne bønner - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Hindbærgrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum
- 8 Jordbærgelérand, råcreme
- 9 Risengrød, kanelukker, smørklat
- 10 Mannadessert, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

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

Menukort

Uge 36

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet blomkålssuppe
- 3 Flødelegeret tomatssuppe med kødboller
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos
- 2 Coq au vin, kartofler
- 3 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, bønner med mandler, bacon
- 4 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 8 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 11 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 12 Brunkål, sprængt nakkefilét af gris, rugbrød
- 13 Mignon af gris, rødvinssovs med bacon, kartofler, ærter
- 14 Tomatdhal, røde linser og rødølsspynt, mix af ris og græsk yoghurt - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Henkogte pærer, chokoladesovs
- 8 Panna cotta, brombærsirup
- 9 Mannagrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Tzatziki
- 20 Hvidkål, vindruer, valnødder med æbledressing

August synger på sit sidste vers inden

Årets sidste sommermåned er så småt ved at være forbi, og vi går ind i september måned. August har været en måned med sol, højt humør der har runget igennem gader, god mad og godt selskab. August er dog også en måned, hvor haveejerne så småt skal begynde at gøre klar til efteråret, så haven endnu engang er frodig og farverig til næste år. Os behøver I heldigvis ikke at vente på til næste år; vi er her som altid året rundt og er klar til, at give jer smagfulde og farverige retter hver uge. Til alle dem der savner sydens sol og er eventyrlystne, har vi en marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris. Til alle de fiskeglade har vi en dejlig Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris, Og som altid har vi minimum en vegetarisk ret på menuen om ugen, hvor du f.eks. kan få en lækker tomatdhal, røde linser og krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt. Derudover kan du også finde følgende retter på menuen:

- **Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder**
- **Coq au vin, kartofler**
- **Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder**

Mad gør glad og især desserter! Så hvorfor ikke afslutte festmåltidet med en eller flere af vores dejlige desserter, vi siger det ikke til nogen! Vi har som altid 10 forskellige desserter, hvor du i uge 35 og 36 kan prøve f.eks. en lækker panna cotta med brombærsirup, Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum samt meget, meget mere.

Velkomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46