



DET DANSKE MADHUS

Menükort

Uge 31-32

Menukort

Uge 31

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Forårsløgssuppe
- 4 Maskeret blomkål med rejer, mini toast

HOVEDRETTER

- 1 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 2 Kylling i spicy karrysovs, mix af ris, ingefærkrydret ananshutney
- 3 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 4 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Bagt farsbrød med soltørrede tomater, skysovs, kartofler, broccoli
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Stegt sild med flødestuvede kartofler, grønt
- 10 Ramsløgmarineret filet af gris, flødekartofler, ovnbagte gulerødder med estragon
- 11 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 12 Pasta med tomatflødesovs og kylling, grønne bønner
- 13 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål – vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Ymerfromage, jordbærsovs
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags rabarberkage med makroner og flødeskum
- 9 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Spidskål, fersken, nødder med fersken dressing
- 20 Gulerodsråkost med ananas

Menukort

Uge 32

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegte frikadeller, kold kartoffelsalat, agurkesalat
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, rabarberchutney
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Hakkebøf i flødesovs champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 8 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, rødkål
- 9 Fiskefrikadeller, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, broccoli
- 11 Traditionel farseret porre, flødesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 12 Barbecue revelsben af gris, krydret skysovs, kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 13 Røget kylling, pasta i basilikumfløde, grønne bønner
- 14 Tarteletter, plantebaseret tarteletfyld med asparges – vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rabarbergrød, mælk
- 6 Sherryfromage med flødeskum
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme med portvin
- 9 Ymerkoldskål, kammerjunkere
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

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

Smag af sommer og gamle traditioner

I uge 31 og 32, hvor sommeren er på sit højeste, og dagene er lange og lyse, er der også plads til at finde ro i de klassiske retter - dem, der bærer historien med sig. I disse uger markeres International Øl Dag, som hvert år falder den første fredag i august, og som hylder øllets mange traditioner - både i glasset og i køkkenet. Her finder vi én af de mest stemningsfulde danske retter: gammeldags øllebrød med malt og mælk.

Øllebrød har rødder langt tilbage i tiden, hvor det opstod som en måde at udnytte tørt rugbrød på. Brødet blev kogt med øl og udviklede sig til en nærende og varm ret, der kunne holde kroppen i gang gennem lange arbejdsdage. I dag er øllebrød blevet mildere og mere afrundet i smagen, hvor malten tilfører en blød sødme, og mælken giver en cremet og rolig konsistens.

Hvis du får lyst til mere sommermad, kunne det fx være:

- **Ramsløgmarineret filet af gris med flødekartofler og ovnbagte gulerødder med estragon**
- **Barbecue revelsben af gris med krydret skysovs, kartofler og sennepsmarineret coleslaw**
- **Ymerkoldskål med kammerjunkere**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46