



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 33-34

Menukort

Uge 33

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødsbisk

HOVEDRETTER

- 1 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 4 Pandestegte frikadeller, spidskålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Græske frikadeller af gris, tomatsovs, græske kartofler, peberfrugt med oliven
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilét, tomat-rødløgssalsa, ris
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Kotelet af gris, svampesovs, kartofler, ærter
- 12 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 13 Kyllingebryst, karry sovs med gulerødder, løg og æbler, kartofler
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Hindbærdessert med flødeskum
- 7 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme med portvin
- 8 Appelsinsuppe med tvebakker
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Stikkelsbærtrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum, sherry
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Sommercoleslaw
- 20 Iceberg, majs, ærter, pebermix og creme fraichedressing

♥ Husk! Det er nu, du kan bestille nye survarer.

Menukort

Uge 34

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Minestrone-suppe
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrøds-kiks

HOVEDRETTER

- 1 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 2 Provencekrydret kylling, pasta med basilikumfløde, grønne bønner
- 3 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 5 Simregryde med gris og pølser, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, majs
- 12 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 13 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, jordbær a la romanoff med cointreau
- 7 Henkogt ananas, råcreme
- 8 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 9 Ymerkoldskål med strejf af hyldeblomst, kammerjunkere
- 10 Kold rabarbersuppe med sherry, creme fraiche
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Iceberg med ærter og majs, olie-eddikedressing
- 20 Waldorfsalat

Woodstock, våde sokker – og varme retter

August har gennem tiden været måned for store øjeblikke – og ét af de mest legendariske fandt sted d. 15.–18. august 1969, da Woodstock Festival blev synonym med kærlighed, kaos og kæmpe mængder af mudder.

Over 400.000 mennesker stimlede sammen på en mark i New York, hvor der egentlig kun var plads til 50.000. Men med regn i håret og bare tæer i muddret lod de sig løfte af tonerne fra Jimi Hendrix, Janis Joplin, The Who og Crosby, Stills, Nash & Young. Woodstock blev et ikonisk symbol på ungdommens ønske om fred, frihed og fællesskab.

Og netop fællesskab hylder vi også hos Det Danske Madhus. Her er der ingen adgangsbilletter og ingen overfyldte marker – kun god mad og plads til alle. Vi stræber efter en lige så åben tilgang til smag og variation (dog med lidt mindre mudder og en anelse mere struktur).

Denne uges menukort spænder bredt – måske frister vores braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg? Hvis ikke, så bare rolig – der er masser af andre numre på plakaten:

- **Oksekødssuppe med kød- og melboller**
- **Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke**
- **Stikkelsbærtrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum, sherry**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46