



**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, rugbrødsstiks

## HOVEDRETTER

- 1 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, spidskålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, rødkål
- 7 Græske frikadeller af gris, tomatsovs, græske kartofler, peberfrugt med oliven
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilet, tomat-rødløgssalsa, ris
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
- 12 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 13 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 14 Quorn filet med stuede majs og dampede bønner – vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Hindbærdessert med flødeskum
- 7 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, sherry, flødeskum
- 8 Kold rabarbersuppe med sherry, creme fraiche
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Henkogt ananas, råcreme
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Tzatziki
- 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, tomat og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrøds-kiks

## HOVEDRETTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 2 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, rødkål
- 5 Simregryde med gris, tomat og peberfrugt, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret oksesteg, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Dampet Hoki filet, frikassé med asparges og dild, pasta
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 11 Pulled pork, saltet smør, kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 12 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 13 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder – vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, jordbær a la romanoff med cointreau
- 7 Frugtsalat
- 8 Bagte rabarber med ingefærcreme
- 9 Appelsinsuppe med tvebakker
- 10 Ymerkoldskål med strejf af hyldeblomst, kammerjunkere
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

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

# Sommerens sødeste klassiker

I menu 33 og 34 er sommeren stadig nærværende, og selvom højsæsonen for jordbær er på hæld, kan man fortsat nyde de søde, solmodne bær. De bringer stadig både friskhed, farve og smag til bordet, og de spiller hovedrollen i en klassiker med et elegant twist: klassisk fløderand med jordbær a la Romanoff med Cointreau.

Fløderanden har i generationer været en fast del af det danske dessertkøkken. En blød, cremet og mild base, der danner den perfekte ramme for sæsonens råvarer. Sammen med jordbær a la Romanoff, hvor de friske bær får et strejf af Cointreau, opstår der en fin balance mellem sødme og friskhed. Det er en dessert, der både føles nostalgisk og let festlig - perfekt til de lange sommeraftener, hvor måltidet gerne må rundes af med noget let og indbydende.

Jordbærdesserter som denne er indbegrebet af dansk sommer - enkle i udgangspunkt, men fyldt med smag.

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

- **Stegt laksefilet med tomat rødløgssalsa og rig**
- **Quorn filet med stuede majs og dampede bønner – vegetarisk**
- **Kold rabarbersuppe med sherry og creme fraiche**

**Velbekomme**



**DET DANSKE  
MADHUS**

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

**Telefon:** 70 70 26 46