



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 23-24



Menukort

Uge 23

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødsiks

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 2 Butter Chicken, mix af ris, grønne bønner
- 3 Svensk pølseret, blomkål
- 4 Pandestegte frikadeller, kold kartoffelsalat, agurkesalat

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Forårsfrikassé med kalv, asparges og forårsløg, kartofler, broccoli
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 11 Pasta bolognese, champignon, selleri, gulerødder, hvidløg
- 12 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 13 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Bagte rabarber med ingefærcreme
- 8 Jordbærsuppe med tvebakker
- 9 Risengrød, kannelsukker, smørklat
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 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 Sommercoleslaw

Menukort

Uge 24

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet blomkålssuppe
- 3 Flødelegeret tomatsuppe med kødboller
- 4 Klassisk tunmousse med dild, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Bagt farsbrød af gris med tyttebær, flødesovs, kartofler, broccoli
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, broccoli
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål

HOVEDRETTER

- 5 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 8 Ungkvæg lever med bacon, skysovs, kartofler, pickles
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Mignon af gris, flødesovs med bacon og champignon, kartofler, ærter
- 11 Hamburgerryg, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
- 12 Traditionel farseret porre, flødesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 13 Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
- 14 Tomatdhal, røde linser og krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Panna cotta, rabarberkompot
- 7 Henkogte pærer, chokoladesovs
- 8 Romfromage med flødeskum
- 9 Ribssuppe med tvebakker
- 10 Ymerkoldskål, kammerjunkere
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Revet gulerod med citron
- 20 Broccolisalat med bacon

Glædelig fars dag

I uge 23 skal vi hylde og mindes vores fantastiske fædre og deres bidrag og støtte til hvem, vi er blevet. Traditionen har sin oprindelse i USA, hvor en kvinde ved navn Mrs. Sonora Louise Dodd i 1910 skabte begivenheden til ære for sin far, inspireret af "mors dag".

I Skandinavien blev fars dag først indført i Sverige i 1931, og senere, i 1935, blev det en officiel nationaldag i Danmark. Danmark er det eneste land i Norden, der fejrer fars dag den 5. juni (samme dag som Grundlovsdag), mens Norge, Sverige, Island og Finland fejrer denne dag den anden søndag i november.

For at markere denne nationaldag, der i år fylder 89 år, har vi valgt at tilbyde gammeldags stegt flæsk med persillesovs, kartofler og syltede rødbeder, som tilbage i 2014 blev Danmarks første officielle nationalret. Hvis det ikke lige vækker appetitten hos dig, så har vi som altid meget mere på menukortene, hvor du fx kan se frem til følgende:

- **Butter Chicken med mix af ris og grønne bønner**
- **Hakkebøf med bearnaisesauce med kartofler og ærter**
- **Brombær-ribsgrød med mælk**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46