



**DET DANSKE
MADHUS**

Menükort

Uge 27-28

Menukort

Uge 27

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 4 Pandestegte frikadeller, spidskålstuvning, kartofler, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Græske frikadeller af gris, tomatgratinerede 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, ratatouille med tomat
- 12 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 13 Kyllingebryst, karry sovs med gulerødder, løg og æbler, kartofler
- 14 Æggekage med kartoffel og spinat, cherrytomater med løg, rugbrød, smør - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme
- 8 Appelsinsuppe med tvebakker
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Rabarberdessert med makroner, mascarponecreme og nødder
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Broccolisalat med bacon
- 20 Gulerødsrækost med iceberg og tranebær

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

Menukort

Uge 28

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Minestronesuppe
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødsiks

KUNDEFAVORITTER

- 1 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 2 Kalkungrøde med mangochutney, ris
- 3 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder

HOVEDRETTER

- 5 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Menuierestegt skrubbeilet, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 11 Barbecue revsben af gris, krydret skysovs, kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 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 Kold rabarbersuppe med sherry, creme fraiche
- 9 Ymerkoldskål med strejf af hyldeblomst, kammerjunkere
- 10 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Spidskål, fersken, nødder med fersken dressing
- 20 Waldorfsalat

Duften af sommer

Forestil dig at trække vejret dybt og mærke den friske sommerluft fylde dine lunger. Det er som om hele verden åbner sig, og solens stråler danser glædesfuldt på din hud. Juli måned er ankommet, og med den kommer en bølge af energi og varme, der spreder sig over landskabet. Strande fyldes med latter og leg, mens bølgerne kærtegner kysten. Du kan næsten høre lyden af børns jubel og bølgenes sagte brusen i baggrunden.

I denne fantastiske tid spiller maden en afgørende rolle i at samle venner og familie rundt om bordet til en appetitvækkende sommermiddag. For at gøre denne tid ekstra speciel kan du se frem til stegt laksefilet med tomat-rødløgssalsa med ris og/eller barbecue revelsben af gris med krydret skysovs, kartofler og sennepsmarineret coleslaw. Vi har som altid mange, mange flere perfekte sommerretter på menukortet:

- **Hakkebøf med bearnaisesauce med kartofler og ærter**
- **Æggekage med kartoffel, spinat, cherrytomat, løg, rugbrød og smør – vegetarisk**
- **Jordbærgrød med mælk**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46