



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 29-30

Menukort

Uge 29

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, kold kartoffelsalat, agurkesalat
- 2 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 3 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, bønner med mandler, bacon

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Svensk pølseret, blomkål
- 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 Hamburgerryg, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
- 13 Butter Chicken, mix af ris, ærter
- 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, kanelsukker, smørklat
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Tomatsalat med feta, løg og oliven
- 20 Sommercoleslaw

Menukort

Uge 30

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Bagt farsbrød af gris med tyttebær, flødesovs, kartofler, broccoli
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål

HOVEDRETTER

- 5 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, broccoli
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 8 Ungkvæg lever med bacon, skysovs med løg, kartofler, pickles
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Mignon af gris, flødesovs med bacon og champignon, kartofler, ærter
- 11 Sprængt nakkefilet af gris, lys flødesovs, kartofler, blomkål og 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 Kærnemælkskoldskål, kammerjunkere
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Revet gulerod med citron
- 20 Broccolisalat med bacon

Kærligheden blomstrer i Juli

I disse fortryllende uger, hvor sommerens varme omslutter os og naturens pulserende liv folder sig ud, er det som om, at verden selv syder af energi og aktivitet. Humlebier, honningbier og blomsterfluer danser gennem luften med en nærmest uophørlig iver, som de samler nektar fra de frodige omgivelser. Men det er særligt under lindetræets majestætiske grene, at naturens symfoni når sit højdepunkt. Her, i skyggen af de hvidgule blomster, der udfolder sig i juli måned, føler man sig omfavnet af en duft så sødmefuld, at den næsten synes at tilbyde en stille tilflugt fra livets travlhed.

Til denne tid synes vi, du har fortjent at blive forkælet med noget sødt til ganen, og hvad bedre end én dessert? Dette kunne måske lige være to... Det kunne for eksempel være vores panna cotta med rabarberkompot og jordbærsuppe med tvebakker? Hvis vi ikke helt ramte dine smagsløg med de to forslag, så kan du heldigvis se frem til mange flere sommerlækkerier:

- **Svensk pøseret med blomkål**
- **Pandestegte frikadeller med koldkartoffelsalat med agurkesalat**
- **Traditionel farseret porre med flødesovs, kartofler og syltede rødbeder**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46