

A top-down view of a light green ceramic bowl filled with a thick, brown lentil soup (Madhus). The soup is served with a generous portion of creamy, yellow mashed potatoes on the right side. The dish is garnished with fresh green herbs, likely basil, and a sprinkle of black pepper. A silver spoon is partially submerged in the soup. The bowl sits on a rustic wooden surface. In the upper left corner, a small white bowl contains sliced, roasted red beets. A green cloth is visible in the top right corner.

DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 21-22

Menukort

Uge 21

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

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

HOVEDRETTER

- 5 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Paneret schnitzel af gris, peberrodssmør med kapers, kartofler, ærter
- 8 Kalvelever med bacon, skysovs, kartofler, pickles
- 9 Menuierestegt skrubbefilet, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Kotelet af gris, svampesovs, kartofler, ærter
- 12 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 13 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- 14 Butterbeans gryde, tomat, hvidløg, krydrede ris med mandler - 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 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Marinerede bønner med rød peber og perleløg
- 20 Coleslaw

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

Menukort

Uge 22

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

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

HOVEDRETTER

- 5 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 6 Sprængt nakkefilet af gris, aspargessovs, kartofler, blomkål, gulerødder
- 7 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, ærter
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilet, tomat-rødløgssalsa, ris
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 11 Barbecue revsben af gris, krydret skysovs, 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, appelsin-vaniljesovs
- 7 Henkogt ananas, råcreme
- 8 Kold rabarbersuppe med sherry, creme fraiche
- 9 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 10 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Iceberg, pasta, majs, forårsløg, tomat med olie-eddike dressing
- 20 Gulerødsrækost med mandarin og mandarindressing

Maj måned, en tid for planter og smagsoplevelser

I disse to uger skal vi så småt begynde at tage afsked med maj måned og se frem til juni måned. Maj måned er en måned, der kan betyde fugl eller fisk vejræssigt. Tilbage i 2018 formåede maj måned at have en maxtemperatur på 29,3 °C og en minimumstemperatur på -1,3 °C, hvilket nok siger det hele om vejret i Danmark.

Trods chancerne for store udsving er maj måned forbundet med plantevækst, hvilket altid er et dejligt syn at opleve rundt omkring i de danske skove og naturområder. Nu når vi alligevel snakker om planter, kunne det da være, at vores vegetariske hovedret skulle indgå i dit næste festmåltid? Hver uge kan du i hvert fald se frem til en lækker og smagfuld vegetarisk ret. I disse uger tilbyder vi vores plantebaserede millionbøf med kartoffelmos og syltede rødbeder samt en butterbeansgryde med tomat, hvidløg, krydrede ris og mandler, som du kan forkæle dig selv og dine smagsløg med.

Kan der være et festmåltid uden dessert? Det mener vi i hvert fald ikke. Derfor kan du lige så godt også bestille en eller flere af vores altid populære desserter med. Du kan se frem til:

- **Æblegrød med mælk**
- **Henkog ananas med råcreme**
- **Kanelbagte æbler med hasselnødder og flødeskum**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46