

Uge	Langbordsmiddag	Pris	Ugensret	Pris
Uge 38-Sep 14-18	Braiseret lam	105,00 kr.	Chili Con Carne	110,00 kr.
Uge 39 Sep 21 - 25	Bouillabaisse med parmasanfritter, hjemmelavet brød, pisket smør og salat	110,00 kr.	Italiensk hokaido pasta med Salviesmør, parmasan og ristede hasselnødder	110,00 kr.
Uge 40-Sept 28-4	Kulturnat - Mexicansk madoplevelse med El Nene	120,00 kr.	Kyllinge schnitzel med dreng, ovnkartofler, ærter & svampesauce	110,00 kr.
Uge 41-Okt 5-11	Jamaican Jerk Chicken med coleslaw og kokos lime ris,	95,00 kr.	Krebinetter med stuvet spidskål, kartoffelgratin	110,00 kr.
Uge 42-Okt- 12-18	Pasta Polpette Spaghetti med små oksekødboller i tomat sauce, tomat salat og grønt Tilkøb: Italiensk is dessert med vaffel 30,00	95,00 kr.	Kyllingelår i brun sauce med kartoffelmos og grønkålssalat med æble og citron	110,00 kr.
Uge 43-Okt 19-25	Brasiliansk Moqueca de Peixe Fiskeret med hvid fisk, jasmiris, frisk tomat/ lægsalsa, lime og bananchips	105,00 kr.	Ovnbagt græskar Hokkaido med sprød baconcrumble, feta, tranebær, ristede kerner, cremet urtedressing og surdejsbrød	110,00 kr.
Uge 44-Okt 26-1	Nepal Night - Rohans Favoritter pulao ris, mutton and pumpkin curry med sprouted beans, aalu ko aachar. Tilkøb: Mango eller banan Lassi 25,00	105,00 kr.	Glaserede kyllingbryst Med stuvet spinat, ovnstegte kartofler og porre, dijonmayo	110,00 kr.
Uge 45-Nov 2-8	Japansk Kakuni Svinekød med svamperis, misosuppe, kålsalat med ristet sesam dressing	95,00 kr.	Brændende Kærlighed, Mos med karamiliseret løg og æble, timianpølse, sprød flæsk og gramolata	110,00 kr.
Uge 46-Nov 9-15	*Mortens Aften* David kommer forbi og laver Madstedets Mortensaften menu Med franske specialiteter Tilkøb: Gammeldav's æblekage 35,00	110,00 kr.	Pasta aglio a Olio, Spaghetti med hvidløg og tigerrejer, hjemmelavet brød og citron smør	110,00 kr.
Uge 47-Nov 16-22	Langtidsbraiseret Oksegryde Med ris, perleløg, salat og hjemmelavet surdejsbrød	95,00 kr.	Butterchicken MoMo - Dumplings serveres med grov salat og vinaigrette	110,00 kr.
Uge 48-Nov 23-29	Stegt Flæsk med Persillesovs - Vi får igen besøg af Allan Serveres med småkartofler, rugbrød og rødbedesalat. Tilkøb: Rabarber trifli med vamiljeskum 35,00	115,00 kr.	Moussaka med oksekød, græsk salat, tzatziki og pitabrød	110,00 kr.
Uge 49-Dec 30-6	Julemedister med lun rødkål med æble, karamelliseret løg og kartoffelmos	95,00 kr.	Ovnstegt kylling med appelsinsauce glaserede rodfrugter,	
Uge 50-Dec 7-13	Dahl med masser af julekrydderier, citrus salat og naan brød Tilkøb: Ricepudding med kirsebær culis 35,00	95,00 kr.	Flæskestegs Sandwich og Pommes med dijonmayo	110,00 kr.
Uge 51-Dec 14-20	Julemiddag - Tak for i år Langtidsstegt andebryst med Brunekartofler, alm kartofler, rødkål, waldofsalat og andesauce Tilkøb: Hjemmelavet ris a' la mande 35,00 (der er mandelgave til de heldige vindere)	115,00 kr.	Tarteletter Høns i asparges, toppet med bacon knas Jule, med stuvet grønkål, parmasan og ristet nødder And og æble 3 stk.	110,00 kr.

Menu Plan
Madstedet
Q4 2026

Week	Long Table Dinner
Week 38-Sept 14-20	Braised Lamb
Week 39-Sept 21-27	Bouillabaisse with Parmesan fritters, homemade bread, whipped butter and salad
Week 40-Sept 28-4	Culture Night - Mexican with Alberto
Week 41-Oct 5-11	Jamaican Jerk Chicken with coleslaw and coconut lime rice,
Week 42-Oct - Kid-Friendly Week 12-18	Pasta Polpette Spaghetti with small beef meatballs in tomato sauce, tomato salad and greens Add-on: Italian ice cream dessert with waffle 30.00
Week 43-Oct 19-25	Brazilian Moqueca de Peixe Fish dish with white fish, jasmine rice, fresh tomato/onion salsa, lime
Week 44-Oct 26-1	Nepal Night - Rohan's Favorites Pulao rice, mutton and pumpkin curry with sprouted beans, aalu ko achar. Add-on: Mango or Banana Lassi 25.00
Week 45-Nov 2-8	Japanese Kakuni Pork with mushroom rice, miso soup, cabbage salad with roasted
Week 46-Nov 9-15	"Mortens Aften" David stops by and makes Madstedet's menu With French specialties Add-on: Old-Fashioned Apple Cake 35.00
Week 47-Nov 16-22	Slow-Braised Beef Stew With rice, pearl onions, salad and homemade sourdough bread
Week 48-Nov 23-29	Fried Pork Belly with Parsley Sauce - Allan Visits Us Again Served with small potatoes, rye bread and beetroot salad. Add-on: Rhubarb Trifle with Vanilla Foam 35.00
Week 49-Dec 30-6	Christmas Sausage (Julemedister) with Warm red cabbage with apple, caramelized onion and mashed
Week 50-Dec 7-13	Dahl with Plenty of Christmas spices, citrus salad and naan bread Add-on: Rice Pudding with Cherry Coulis 35.00

Week 51-Dec 14-20	Christmas Dinner - Thanks for This Year Slow-Roasted Duck Breast with Caramelized Potatoes, Regular Potatoes, Red Cabbage, Waldorf Salad and Duck Sauce Add-on: Homemade Rice à la Mande 35.00 (there's an almond prize for the lucky winners)
Week 52-Dec 21-27	<i>CHRISTMAS HOLIDAY</i>
Week 53-Dec 28-4	CHRISTMAS HOLIDAY
Back on January 6, 2027	

Price	Dish of the Week	Price
105,00 kr.	Chili Con Carne	110,00 kr.
110,00 kr.	Italian Hokkaido Pumpkin Pasta with Sage Butter, Parmesan and Roasted Hazelnuts	110,00 kr.
95,00 kr.	Chicken Schnitzel with dressing, oven potatoes, peas & mushroom sauce	110,00 kr.
95,00 kr.	Krebinetter (Breaded Pork Patties) with creamed pointed ca	110,00 kr.
95,00 kr.	Chicken Thighs in Brown Sauce with Mashed Potatoes and Kale Salad with Apple and Lemon	110,00 kr.
105,00 kr.	Oven-Baked Pumpkin Hokkaido with crispy bacon crumble, feta, cranberries, roasted seeds, creamy herb dressing and sourdough bread	110,00 kr.
105,00 kr.	Glazed Chicken Breast With creamed spinach, oven-roasted potatoes and leek, Dijon mayo	110,00 kr.
95,00 kr.	Burning Love (Brændende Kærlighed), Mashed potatoes with caramelized onion and apple, thyme sausage, crispy pork belly and gremolata	110,00 kr.
110,00 kr.	Pasta Aglio e Olio, Spaghetti with garlic and tiger prawns, homemade bread and lemon butter	110,00 kr.
95,00 kr.	Butter Chicken MoMo - Dumplings Served with coarse salad and vinaigrette	110,00 kr.
115,00 kr.	Moussaka With beef, Greek salad, tzatziki and pita bread	110,00 kr.
95,00 kr.	Oven-Roasted Chicken with Orange Sauce Glazed root vegetables,	
95,00 kr.	Roast Pork Sandwich and Fries with Dijon Mayo	110,00 kr.

115,00 kr.	Tartlets Chicken with Asparagus, topped with bacon crumble Christmas, with creamed kale, parmesan and roasted nuts Duck and apple 3 pcs.	110,00 kr.
	<i>CHRISTMAS HOLIDAY</i>	
	<i>CHRISTMAS HOLIDAY</i>	

