



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 43-44

Menukort

Uge 43

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Minestronesuppe
- 4 Pate med peber, Cornichoner, rugbrødsiks

HOVEDRETTER

- 1 Karbonade, stuvede ærter og gulerødder, kartofler
- 2 Coq au vin, kartofler
- 3 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 4 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Bagt farsbrød af gris med soltørrede tomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Sprængt nakkefilet af gris, aspargessovs, kartofler, blomkål, gulerødder
- 11 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 12 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 13 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål – vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Ymerfromage, kirsebærsovs
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum
- 9 Hybensuppe med æbler
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Sprød fennikel og spidskål i æble eddike og tofu
- 20 Ristede Ingrid ærter i tamari

Menukort

Uge 44

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Asiatisk inspireret karrysuppe med kylling og ris
- 3 Cremet champignonsuppe
- 4 Hønsesalat med asparges og champignon, mini toast

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, rødkål
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, rødkål
- 7 Hakkebøf i flødesovs med champignon, ovnbagte kartofler med græskar og rosmarin
- 8 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 9 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, grønne bønner
- 11 Brunkål, sprængt nakkefilét af gris, rugbrød
- 12 Kotelet af gris, krydret skysovs, kartofler, pestobagte tomater
- 13 Kylling i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 14 Tarteletter, plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Sveskegrød, mælk
- 6 Tiramisu med Amaretto likør
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme med portvin
- 9 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødkålssalat med granatæble
- 20 Belugalinser i mandelsauce

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

Pasta og efterår – en international klassiker

I uge 43 fejres International Pastadag den 25. oktober, en dag, der hylder en af verdens mest elskede og alsidige retter. Pasta findes i utallige variationer, men nogle retter skiller sig ud ved deres enkle sammensætning og genkendelige smag. En af dem er den klassiske pasta carbonara med bacon, hvidløg og ærter.

Carbonaraen stammer fra det italienske køkken, hvor få gode råvarer og tydelige smage er i fokus. Her spiller den møre pasta sammen med den salte dybde fra bacon, mens hvidløget giver ekstra karakter, og ærterne tilfører et mildt og friskt modspil. Det er en ret, der både er fyldig og afbalanceret, med en smag, der er let at holde af.

I efteråret, hvor tempoet ofte bliver lidt roligere, passer carbonaraen godt som velmagende måltid. En oplagt måde at markere pastadagen på med en klassiker, der altid giver lidt ekstra på tallerkenen.

Hvis du får lyst til mere mad i efterårstøner, kunne det f.eks. være:

- **Rødkålssalat med granatæble** – NY SALAT
- **Svenske kødboller i flødesovs med kartoffelmos og tyttebærsylt**
- **Risengrød med kanelukker og smørklat**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46