



**DET DANSKE
MADHUS**

Menukort

Uge 51-52

Menukort

Uge 51

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Rosenkålssuppe med bacon
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Laks med mandler og honningdressing

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegt medister, julekål, kartofler, kanelsukker
- 2 Tarteletter, høns i asparges
- 3 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 4 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartofler

HOVEDRETTER

- 5 Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål og chips
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Juleanretning, kold, karrysild med kapers, frikadeller med rødkål, rugbrød, smør
- 11 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 12 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 13 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 14 Indisk krydret gryderet m. chick free og garam masala, quinoa m. blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Risalamande, kirsebærsovs
- 6 Panna cotta, æblemos krydret med kanel og kardemomme
- 7 Klassisk fløderand, jordbærsovs
- 8 Råsyltede blommer med kanel, vanilje- limecreme
- 9 Skovbærgrød, mælk
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødkålssalat med mandarin og valnødder
- 20 Waldorfsalat

Menukort

Uge 52

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet hummersuppe med cognac
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, rosenkål
- 4 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs

HOVEDRETTER

- 5 Braiseret kalveyderlår, flødesovs med champignons, kartoffelgratin, bønner i baconsvøb, gulerødder
- 6 Hamburgerryg, kålpølse, grønlangkål, brunede kartofler
- 7 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 8 Nytårsanretning, kold, marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat, ananas, paté, cornichon, rugbrød, smør
- 9 Hvidvinsdampet torsk, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
- 10 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 11 Mørbrad af gris, svampesovs, persillekartofler, pestobagte cherrytomater
- 12 Spaghetti bolognese med champignon, selleri, gulerødder og hvidløg
- 13 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brownie med flødeskum, havtornsirup
- 6 Passionsfrugtfromage med passionsfrugt sirup
- 7 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 8 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 9 Rødgrød, mælk
- 10 Gammeldags abrikoskage med makroner og flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Marineret tomatsalat
- 20 Waldorfsalat med valnødder

Glædelig jul og godt nytår

Julen og især juleaften er for mange en tid fyldt af traditioner, som man i fællesskab værner om. Der er dem, der allerede i november, og måske før, begynder at finde julepyntskasserne frem. Dem der næsten ikke kan vente med at finde ud af, hvilken julekalender der skal køre hen over tv'et i hele december. Og så er der dem, der begynder at udforme juleaftensmenuen. Vi ved, at der er mange forskellige måder at pryde julebordet, og hver familie har sine egne traditioner.

Derfor har vi selvfølgelig sørget for, at du ikke kommer til at mangle noget til julebordet. I dette menukort finder du, forskellige, skønne klassiske juleretter. Vi kan blandt andet tilbyde en meget lækker og veltilberedt andesteg med skysovs, hvide og brunede kartofler og gammeldags rødkål. Eller hvad med en traditionel ovnstegt kamsteg med skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål og chips. Du kan også se frem til en kold juleanretning, som indeholder karrysild med kapers, frikadeller med rødkål, rugbrød og smør.

For at runde denne festlige og traditionsrige aften af kan du forkæle dig selv med en sand juleklassiker i form af en herlig risalamande med mandelsplitter og kirsebærsovs.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46