



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 01-02

Menukort

Uge 01

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Minestronesuppe
- 4 Dampet skrubbe med rejer, blomkål, dressing, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 2 Kylling i spicy karrysovs, ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 3 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 4 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål

HOVEDRETTER

- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 6 Braiseret okseinderlår, flødekartofler, grønne bønner
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 10 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 11 Tarteletter, høns i asparges
- 12 Brunkål, sprængt nakkefilét af gris, rugbrød
- 13 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 14 Indisk gryderet m. chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Kirsebærfromage med flødeskum
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum
- 9 Gammeldags kærnemælkssuppe, rosiner
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Salat med grønkål, blomkål og granatæble
- 20 Iceberg, agurk, pebermix og feta med creme fraiche dressing

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

Menukort

Uge 02

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kokossuppe med kylling, rød karry, hvidløg og ingefær
- 3 Cremet champignonsuppe
- 4 Hønsesalat med asparges og champignon, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, ovnbagte rodfrugter
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål

HOVEDRETTER

- 5 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Hakkebøf i flødesovs m. bacon og champignon, ovnbagte kartofler m. courgetter
- 8 Hvidkåls gryde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, ærter
- 10 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 11 Coq au vin, kartofler
- 12 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 13 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Sveskegrød, mælk
- 6 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 7 Tiramisu
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Hybensuppe med æbler
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødbeder med selleri, æbler og solbær
- 20 Waldorfsalat

En ny begyndelse

Vi håber, at du har haft en dejlig jul og er kommet godt ind i det nye år. Så blev det atter engang januar, som er opkaldt efter den romerske gud Janus, der er guden for al begyndelse, hvilket jo giver meget god mening nu, idet vi tager hul på et nyt år. Januar er normalt kendt for at være en kølig måned. I 1942 oplevede Danmark den køligste januar måned, hvor temperaturen nåede ned på minus 31 grader. De kolde vinterdage kalder nærmest på noget dejligt varmt at drikke eller spise. Vi har derfor sørget for en masse varme supper, hvor du kan se frem til en klassisk dansk oksekødssuppe med kød- og melboller. Hvis du er til det lidt mere eksotiske, så er kokossuppe med kylling, rød karry, hvidløg og ingefær måske noget for dig? Der er som altid meget mere at finde på vores menukort. Det kunne for eksempel være:

- **Pandestegt medister, skysovs, kartofler og gammeldags rødkål**
- **Marokkansk kyllingegryde med grøntsager, kikærter og ris**
- **Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46