



**DET DANSKE  
MADHUS**

**Menukort**

Uge 3-4

# Menukort

Uge 3

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Rosenkålssuppe med bacon
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødschips

## KUNDEFAVORITTER

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

## HOVEDRETTER

- 5 Gammeldags grønkålssuppe, sprængt nakkefilet af gris, kartofler
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilét, flødestuved spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 12 Skipperlabskovs med kalvetern, smør, balsamico-honningmarinerede rødbeder
- 13 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- 14 Tarteletter, plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Mandelbudding, saftsovs
- 8 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 9 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 10 Henkogt fersken og blommer m/sten, valnøddecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

## SALATER

- 19 Rødkålssalat med mandarin og valnødder
- 20 Gulerodsråkost med iceberg og tranebær

# Menukort

Uge 4

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødschips

## KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 2 Kalkungrøde med mangochutney, ris
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 4 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder

## HOVEDRETTER

- 5 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Meunierestegt skrubbefilet, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder m. peberrod
- 10 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
- 12 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 13 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 14 Plantebaseret Butter Chickles, mix af ris, grønne bønner - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Moccafromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Svesketrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 8 Henkogt ananas, råcreme
- 9 Gammeldags hyldebærsuppe med æbler
- 10 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Grønål med tranebær og valnødder
- 20 Gulerødsrækost med ananas

# Stille, men ikke helt stille

Selvom januar traditionel er kold og mørk, så er vintermørket dog langsomt på retur og dagene er stille og roligt begyndt at blive længere. Mange dyr ligger nu i dvale og der er ikke mange dyr, der gør lyd af sig i denne tid. Dog er januar heller ikke helt stille. Her i slutningen af januar er det nemlig rævens parringstid, hvilket også er kendt som rolletiden. Det er under denne parringstid, at rævens ikoniske og lidt uhyggelige skrig kan blive hørt ude i mørket. En lyd som mange nok hellere vil foretrække, er sangen fra rødhalsen, som man kan høre synge i den mørke og kolde januar måned. Så hvis du er ude og gå en tur her, er det nok rødhalsens skønsang, du kan høre i baggrunden. Det Danske Madhus' skønsang kommer i form af flere forskellige plets kud fra menukortet. I uge 3-4 kan du nemlig se frem til forskellige kundefavoritter: Pandestegte frikadeller og to forskellige retter med karbonader. Til dig som er glad for fisk, kan du se frem til en stegt laksefilet med flødestuvet spinat, kartofler med dild og gulerødder eller en meunierestegt skrubbefilet med sennepssovs, kartofler og ovnbagte rødbeder med peberrod. Og mange andre lækre retter, eksempelvis:

- **Gammeldags grønkålssuppe, sprængt nakkefilet af gris og kartofler**
- **Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg og syltede rødbeder**
- **Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke**

**Velbekomme**

**DET DANSKE  
MADHUS**

-----  
**Mail:** [kundeservice@ddm.dk](mailto:kundeservice@ddm.dk)

**Telefon:** 70 70 26 46