



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 5-6

Menukort

Uge 5

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Boller i selleri, kartofler
- 2 Butter Chicken, mix af ris, grønne bønner
- 3 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, varm kartoffelsalat, ærter

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Svensk pølseret, ærter
- 8 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Kotelet af gris, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 11 Spaghetti bolognese med champignon, selleri, gulerødder og hvidløg
- 12 Klassiske hvidkålsrouletter, muskatsovs, kartofler, syltede rødbeder
- 13 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum
- 8 Råsyltede blommer med kanel, vanilje- limecreme
- 9 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Chokolade-nøddefromage med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Iceberg med ærter og majs, olie-eddikedressing
- 20 Coleslaw med rodfrugter

Menukort

Uge 6

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet blomkålssuppe
- 3 Flødelegeret tomatsuppe med kødboller
- 4 Klassisk tunmousse med dild, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Traditionel forloren and med svesker, skysovs, kartofler, rødkål
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål

HOVEDRETTER

- 5 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, bønner med mandler, bacon
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 8 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Mignon af gris, rødvinssovs med bacon, kartofler, ærter
- 11 Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
- 12 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, grønne bønner
- 13 Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
- 14 Tomatdhal, røde linser og krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Romfromage med flødeskum
- 7 Henkogte pærer, karamelfløde
- 8 Panna cotta, brombærsirup
- 9 Mannagrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Revet gulerod med citron
- 20 Broccolisalat med bacon

Hjemmelavet mad fra nær og fjern

Februar er som bekendt årets korteste måned med sine 28 dage. Det vides dog ikke med sikkerhed, hvorfor februar er to og tre dage kortere end de andre måneder. En myte omhandlende de romerske kejsere hævder, at kejser Augustus tog en dag fra den allerede 29 dage korte februar måned og overførte til august, opkaldt efter ham selv. Forklaringen på dette er, at kejser Augustus ikke kunne bære at hans forgænger, Julius Cæsar, havde 31 dage i hans måned, juli. Noget, som ingen skal konkurrere om og på ingen måde er en myte, er, at vi har en masse lækre retter til dig som holder af god hjemmelavet mad. Denne gang kan du for eksempel tage en tur med til det indiske køkken og prøve den klassiske ret butter chicken med ris og grønne bønner. Derudover kan vi tilbyde hele to vegetariske dhal retter, hvor den ene er en tomatdhal med røde linser, krydret rødløgspynt, ris og græsk yoghurt. Den anden dhal er lavet på kokosmælk med courgetter og røde linser. Derudover kan du se frem til en masse lækre, klassiske og traditionsrige retter, blandt andet:

- **Kalvegryde med jordskokker, svampe og kartoffelmos**
- **Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler og syltede rødbeder**
- **Traditionel forloren and med svesker, skysovs, kartofler og rødkål**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46