



**DET DANSKE
MADHUS**

Menükort

Uge 45-46

Menukort

Uge 45

Mandag 6. november – søndag 12. november 2023

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Risalamande, kirsebærsovs

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 4 Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål

HOVEDRETTER

- 5 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Græske frikadeller af gris, tomatgratinerede kartofler, peberfrugt med oliven
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Kotelet af gris, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 12 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 13 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- 14 Butterbeans gryde, tomat, hvidløg, krydrede ris med mandler - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Kirsebærgrød, mælk
- 6 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Henkogt fersken og blommer m/sten, valnøddecreme
- 8 Solbærsuppe med tvebakker
- 9 Rejerand med æg og dild, rugbrødsiks
- 10 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Tzatziki
- 20 Gulerodsråkost med iceberg og tranebær

Menukort

Uge 46

Mandag 13. november – søndag 19. november 2023

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Rosenkålssuppe med bacon
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødsiks

KUNDEFAVORITTER

- 1 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Kylling i spicy karrysovs, mix af ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 3 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 4 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke

HOVEDRETTER

- 5 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Meunierestegt skrubbefilet, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
- 12 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 13 Okselasagne med grøntsager og bechamelssovs
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 7 Henkogt ananas, råcreme
- 8 Blommesuppe med tvebakker
- 9 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 10 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Grønkål med tranebær og valnødder
- 20 Waldorfsalat

Mortensaften

I Danmark og mange andre lande fejrer vi Mortensaften den 10. november hvert år. Denne tradition har dybe rødder i historien og markerer starten på vinteren. Men hvad er egentlig baggrunden for denne særlige aften?

Mortensaften er opkaldt efter helgenen St. Martin af Tours, og det er her, efteråret kulminerer og vinteren begynder at gøre sin tilstedeværelse mærkbar. Ifølge legenden forsøgte Martin at undgå at blive udnævnt til biskop og gemte sig i en gåsesti, men gæssene skræppede op, han blev fundet, og Martin blev biskop. Grundet dette valgte St. Martin at straffe gæssene ved at spise gås på denne dag hvert år.

I nyere tid betragtes denne aften som en tid for fællesskab, hygge og samvær, hvor familier og venner samles omkring festlige måltider. Her er der tradition for at spise gås eller and på Mortensaften. Til denne anledning har vi derfor selvfølgelig sørget for, at du kan bestille en lækker ret med stegt andebryst med skysovs, hvide og brunede kartofler og gammeldags rødkål. Derudover kan du som altid finde mange, mange flere retter på menukortet:

- **Pandestegte frikadeller med hvidkålstuvning, kartofler og syltede rødbeder**
- **Butterbeans gryde med tomat, hvidløg, krydrede ris med mandler (vegetarisk)**
- **Kirsebærgrød med mælk**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46