



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 47-48

Menukort

Uge 47

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 2 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 3 Svensk pølseret, blomkål
- 4 Pandestegte frikadeller, varm kartoffelsalat, ærter

HOVEDRETTER

- 5 Boller i selleri, kartofler
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 8 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 11 Pasta bolognese, champignon, selleri, gulerødder, hvidløg
- 12 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 13 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Råsyltede blommer med kanel, vanilje- limecreme
- 8 Gammeldags hyldebærsuppe med æbler
- 9 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

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

Menukort

Uge 48

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål

HOVEDRETTER

- 5 Traditionel forloren and m. svesker, skysovs, kartofler, ingefærkrydret blommekompot
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Hvidkålsgryde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Mignon af gris, rødvinssovs med bacon, kartofler, ærter
- 11 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, broccoli
- 12 Klassiske hvidkålsrouletter, muskatsovs, kartofler, syltede rødbeder
- 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 Panna cotta, brombærsirup
- 7 Henkogte pærer, karamelfløde
- 8 Romfromage med flødeskum
- 9 Ribssuppe med tvebakker
- 10 Gammeldags kærnemælkssuppe, rosiner
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Tomatsalat med feta, løg og oliven
- 20 Hvidkål, vindruer, valnødder med æbledressing

En tid for refleksion og taknemmelighed

Den 23. november afholder amerikanerne thanksgiving som en årlig tradition for at fejre en historisk begivenhed og udtrykke taknemmelighed. Historien bag thanksgiving går tilbage til det tidlige 17. århundrede, da en gruppe engelske pilgrimme, også kendt som "Pilgrims", bosatte sig i Plymouth, Massachusetts, i 1620. I 1621 havde pilgrimmene og Wampanoag-stammen en vellykket høst, og som et resultat besluttede de at afholde en fælles fest for at fejre deres gode høst og vise taknemmelighed for den hjælp, de havde modtaget. Dette blev betragtet som den første thanksgivingfest.

Senere hen er det blevet en tid til at reflektere over, hvad man er taknemmelig for og tilbringe kvalitetstid med dem, man holder af. En vigtig del af fejringen er en overdådig middag, der normalt inkluderer kalkun, "stuffing", kartofler, græskartærte og andre traditionelle retter.

Vi har derfor sørget for, at du kan være med på den traditionelle amerikanske spise med vores kalkungryde med mangochutney og ris. Hvis det nu ikke lige falder din smag, så frygt ej vi har nemlig mange flere retter at tilbyde. Du kan blandt vælge imellem:

- **Pandestegte frikadeller med skysovs, kartofler og gammeldags rødkål**
- **Traditionel forloren and med svesker, skysovs, kartofler og ingefærkrydret blommekompot**
- **Jordbærgrød med mælk**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46