

**DET DANSKE  
MADHUS**

**Menukort**

Uge 51-52

# Menukort

Uge 51

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Laks med mandler og honningdressing

## KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, julekål, kartofler, kanel sukker
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål

## HOVEDRETTER

- 5 Tarteletter, høns i asparges
- 6 Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med tyttebær
- 8 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 9 Hvidvinsdampet sej, paprika-tomatsovs, kartofler, ærter
- 10 Juleanretning, kold, karrysild med kapers, frikadeller med rødkål, rugbrød, smør
- 11 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 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 Risalamande, kirsebærsovs
- 7 Panna cotta, æblemos krydret med kanel og kardemomme
- 8 Klassisk fløderand, jordbærsovs
- 9 Solbærsuppe med tvebakker
- 10 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

## SALATER

- 19 Rødkål, mandarin, rosiner, nødder med olie-citrondressing
- 20 Waldorfsalat

# Menukort

Uge 52

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Rosenkålssuppe med bacon
- 3 Cremet hummersuppe med cognac
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødsstiks

## KUNDEFAVORITTER

- 1 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 3 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 4 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål

## HOVEDRETTER

- 5 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 6 Braiseret kalveyderlår, flødesovs med champignons, kartoffelgratin, bønner i baconsvøb, gulerødder
- 7 Hamburgerryg, kålpølse, grønlangkål, brunede kartofler
- 8 Nytårsanretning, kold, marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat, ananas, paté, cornichon, brød, smør
- 9 Hvidvindampet torsk, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
- 10 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 11 Mørbrad af gris, champignon á lá creme, persillekartofler, pestobagte cherrytomater
- 12 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 13 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Brownie med flødeskum, havtornsirup
- 7 Passionsfrugtfromage med passionsfrugtsirup
- 8 Henkogt ananas, råcreme
- 9 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 10 Gammeldags abrikoskage med makroner og flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Marineret tomatsalat
- 20 Waldorfsalat med æbler og selleri

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

# Glædelig jul og godt nytår

Julen er en tid, der fejres over hele verden, på forskellige måder, der afspejler kultur, tro og traditioner. I vesten symboliserer julen hygge og samvær, hvor andre steder kan den have en mere religiøs tone eller blot være en anledning til romantik.

For at komme rigtig i julestemning kan du selvfølgelig se frem til de to dejlige, klassiske juleretter; Stegt andebryst med skysovs, hvide og brunede kartofler og gammeldags rødkål eller ovnstegt kamsteg med skysovs, kartofler og gammeldags rødkål.

I samme anledning skal vi også vende blikket mod nytårsaften, hvor vi kan se frem til Dronning Margarethes tale, fyrværkeri, festligheder og hvor det gamle slutter og en ny begyndelse starter. Og til denne specielle aften kan du være sikker på, at vi nok skal have et menukort spækket med smagsoplevelser klar til dig. Til denne anledning kan du se frem til vores cremede hummersuppe med cognac eller kolde nytårsanretning med marinerede sild, syltede rødløg, hønse-salat, ananas, paté, cornichon, brød og smør.

For at gøre både juleaften og nytårsaften lidt mere speciel så kan en af vores desserter helt sikker være med til at give aftnerne lidt ekstra lækkert til middagsbordet. Du kan blandt andet vælge imellem:

- **Risalamande med kirsebærsovs**
- **Brownie med flødeskum og havtornsirup**
- **Passionsfrugtfromage med passionsfrugtsirup**

**Velbekomme**

**DET DANSKE  
MADHUS**

-----

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

**Telefon:** 70 70 26 46