



# DET DANSKE MADHUS

---

## Menukort

Uge 01-02

# Menukort

Uge 01

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Minestronesuppe
- 4 Klassisk tunmousse med dild, mini toast

## KUNDEFAVORITTER

- 1 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder

## HOVEDRETTER

- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Braiseret okseinderlår, skysovs, kartofler, marinerede rødløg med æbleeddike
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Stegt rødspættefilet, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 11 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 12 Sprængt nakkefilet af gris, lys flødesovs, kartofler, blomkål og gulerødder
- 13 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Ymerfromage, kirsebærsovs
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum
- 9 Æblesuppe med tvebakker
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

## SALATER

- 19 Salat med grønkål, blomkål og granatæble
- 20 Iceberg, majs, ærter, pebermix og creme fraichedressing

# Menukort

Uge 02

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Asiatisk inspireret karrysuppe med kylling og ris
- 3 Cremet champignonsuppe
- 4 Hønsesalat med asparges og champignon, mini toast

## KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder

## HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Hakkebøf i flødesovs med bacon og champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
- 8 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 11 Gammeldags grønkålssuppe, sprængt nakkefilet af gris, kartofler
- 12 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille
- 13 Skipperlabskovs med kalvetern, smør, balsamico-honningmarinerede rødbeder
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Sveskegrød, mælk
- 6 Tiramisu
- 7 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Rødbeder med selleri, æbler og solbær
- 20 Gulerodsråkost med ananas

# Et nyt år er begyndt

Så blev det atter engang januar. Opkaldt efter den romerske gud Janus, der er guden for al begyndelse. Vi håber, at du har haft en dejlig jul og nu er klar til at tage hul på et nyt år, nemlig 2024.

Selvom januar understreger, at vi er påbegyndt et nyt kapitel, så forbliver Det Danske Madhus velkendt og troværdig med vores faste menukort til hver uge. For at komme godt for start med det nye år, har vi flere kundefavoritter på årets første menukort.

Her kan du se frem til vores altid populære pandestegte frikadeller ledsaget med skysovs, kartofler og blomkål eller karbonade med skysovs, kartofler og gulerødder. Der er som altid meget mere at finde på vores menukort. Det kunne for eksempel være:

- **Minestrone**suppe
- **Svenske kødboller** i flødesovs, kartoffelmos og tyttebærsylt
- **Gammeldags blommekage** med makroner og flødeskum

**Velbekomme**

**DET DANSKE  
MADHUS**

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

**Telefon:** 70 70 26 46