



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 03-04

Menukort

Uge 03

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødsstiks

KUNDEFAVORITTER

- 1 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder

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 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Kotelet af gris, svampesovs, kartofler, rosenkål
- 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 Moccafromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme
- 8 Solbærsuppe med tvebakker
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødkålssalat med mandarin og valnødder
- 20 Gulerodsråkost med iceberg og tranebær



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

Menukort

Uge 04

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 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 2 Kalkungrøde med mangochutney, ris
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål

HOVEDRETTER

- 5 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Meunierestegt skrubbefilet, sennepsovs, 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 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Grønkål med tranebær og valnødder
- 20 Waldorfsalat

En stille tid

Så er roen nok ved at have lagt sig efter en tid med jul og nytår, og de fleste er nok kommet sig over højtidstømmermændene. Disse uger i januar kan godt virke mørke og korte, men trods dette er vintermørket dog langsomt på vej væk og dagene er stille og roligt begyndt at blive længere.

Mange nyder lange gåture i den rå natur, hvor den sprøde luft og næsten komplette stilhed kan give et ekstra åndedræt efter en mere hektisk tid. Efter man er blevet luftet godt igennem, hvad bedre end at have en dejlig omgang suppe stående klar til at blive tilberedt på kort tid?

I uge 3 og 4 kan du se frem til flere klassiske supper på menukortet, hvor en varm oksekødssuppe med kød- og melboller, rosenkålssuppe med bacon, fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde eller en cremet aspargessuppe med kødboller kan være med til at varme din krop op.

Hvis supper ikke lige falder i din smag, så frygt ej. Vi har som altid et pakket menukort med mange forskellige retter, hvor du også kan se frem til:

- **Kalkungryde med mangochutney og ris**
- **Oksegullasch med grøntsager og kartoffelmos**
- **Butterbeans gryde med tomat, hvidløg, krydrede ris og mandler (vegetarisk)**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46