



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 05-06

Menukort

Uge 05

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Boller i selleri, kartofler
- 2 Kylling i spicy karrysovs, mix af ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 3 Svensk pølseret, blomkål
- 4 Pandestegte frikadeller, varm kartoffelsalat, ærter

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 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 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

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

Menukort

Uge 06

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Traditionel forloren and med svesker, skysovs, kartofler, ingefærkrydret blommekompot
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, broccoli
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål

HOVEDRETTER

- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Mignon af gris, rødvinssovs med bacon, kartofler, ærter
- 11 Hvidkålsgrøde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 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 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Revet gulerod med citron
- 20 Broccolisalat med bacon

Smagsoplevelser fra forskellige himmelstrøg

I uge 5 og 6 skal vi både takke af med januar og tage imod februar måned. Februar måned som er kendt for at være den korteste måned, men er også en måned hvor dagens længde ved månedens start er på 8 timer og 35 minutter, men stiger med 2 timer og 3 minutter ved udgangen af måneden. I romertiden blev februar regnet som afslutningen på året af romerne, hvor mere præcist den 23. februar blev anset som årets sidste dag. Denne måned anses som en overgangstid, hvor naturen og dyrelivet begynder at blive vækket mere og mere til live for hver dag, der går. Der er nok også mange, der drømmer sig væk til varme luftstrøg, hvor gamle minder kan give et smil på læben, og nye minder står klar til at blive oplevet.

Hos Det Danske Madhus vil vi gøre vores for at give dig en flugtvej til netop dette via smagsoplevelser fra forskellige udenlandske pletsrud. I disse uger kan du se frem til en eksplosion af smagsindtryk med en dhal med kokosmælk, courgetter, røde linser og ris (vegetarisk), tomatdhal med røde linser, krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt (vegetarisk) eller kylling i spicy karrysovs med mix af ris og ingefærkrydret ananaschutney. Hvis du ikke har behov for en forandring af luftstrøg, så indeholder vores menukort, som altid, mange, mange flere klassiske retter:

- **Svensk pølseret med blomkål**
- **Biksemad med ketchup og syltede rødbeder**
- **Pandestegte frikadeller med skysovs, kartofler og gammeldags rødkål**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46