



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 07-08

Menukort

Uge 07

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Minestronesuppe
- 4 Pate med peber, Cornichoner, rugbrødsiks

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 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 11 Braiseret okseinderlår, flødekartofler, grønne bønner
- 12 Brunkål, sprængt nakkefilét af gris, rugbrød
- 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 Hybensuppe med æbler
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

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

Menukort

Uge 08

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 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

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

Vil du være vores Valentin?

Vi går nu ind i den afsluttende del af februar måned, som også markerer årets sidste vintermåned. Selvom det officielt er den sidste vintermåned, er februar historisk set kendt for at bringe nogle af de mest intense kuldegrader. På trods af dette kan solen også vise sit ansigt, og følelsen af dens varme på en kold, klar dag kan være forfriskende og humørfremkaldende.

I uge 7 fejrer vi Valentinsdag, også kendt som "de elskendes helligdag". Det er værd at bemærke, at Valentinsdag har dybe rødder, der strækker sig tilbage til det gamle romerrige. Dagens traditioner kombinerer elementer fra både den kristne og den gamle romerske historie. Mange associerer denne romantiske dag med symboler som blomster, chokolade, kærlige gaver og velsmagende mad.

For mange er vejen til hjertet trods alt gennem maven, og vi har derfor brugt tid i køkkenet på at skabe lækre, traditionsrige retter, som vi gerne vil forkæle dig med. For virkelig at komme i Valentines humør, så har vi vores brændende kærlighed med kartoffelmos og syltede rødbeder på menuen.

Hvis det ikke lige rammer dine smagsløg, så har vi som altid mange flere plets kud på menukortet, hvor du blandt andet kan se frem til:

- **Tarteletter med høns i asparges**
- **Dansk hakkebøf med skysovs, løg, kartofler, bløde løg og syltede rødbeder**
- **Cremet ymerdessert med ristet kokosmel og solbærsirup**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46