



# DET DANSKE MADHUS

**Menukort**  
Uge 43-44



# Menukort

Uge 43

---

## FORRETTER

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

## HOVEDRETTER

- 1 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 4 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 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, marinerede gulerødder og løg
- 10 Brunkål, sprængt nakkefilét af gris, rugbrød
- 11 Braiseret okseinderlår, flødekartofler, grønne bønner
- 12 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 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 44

---

## 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

## HOVEDRETTER

- 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
- 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 græskar og rosmarin
- 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 Barbecue revelsben af gris, krydret skysovs, kartofler, sennepsmarineret coleslaw
- 13 Skipperlabskovs med kalvetern, smør, balsamico-honningmarinerede rødbeder
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Sveskegrød, mælk
- 6 Tiramisu med Amaretto likør
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Henkogt fersken og blommer, råcreme
- 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 Vaffel, jordbærmarmelade

## SALATER

- 19 Rødbeder med selleri, æbler og solbær
- 20 Gulerodsράkost med mandarin og mandarindressing

# En tid for hygge, refleksion og lækre efterårsretter

Søndag den 27. oktober markerer overgangen fra sommertid til vintertid eller normaltid. Dette ritual, der gentager sig hvert år, giver os mulighed for at justere vores ure og følge de skiftende årstider. Natten mellem lørdag og søndag kan du nyde en times ekstra time at sove i, da uret officielt bliver sat en time tilbage. Dette betyder, at morgenen vil føles lidt lysere, mens aftenen gradvist bliver mørkere. Selvom det kan føles en smule trist at sige farvel til de lange sommeraftener, bringer vintertiden også sin egen hyggelige atmosfære med sig. I uge 44 skal vi fejre den amerikanske højtid, halloween. En årlig fejring, hvor alt det skræmmende og fantasifulde får lov til at folde sig ud. Den magiske stemning fylder luften, når folk klæder sig ud i uhyggelige kostumer og samles for at dele gys og grin. Et af de mest ikoniske symboler på denne dag er det udskårne græskar, også kendt som en jack-o'-lantern.

Hos Det Danske Madhus pryder Græskarret ikke kun vores hjem, men finder også vej til køkkenet. Så for at fejre denne specielle dag, kan du forkæle dig selv med en hakkebøf i flødesovs med bacon og champignon, serveret med ovnbagte kartofler, græskar og rosmarin. Hvis det ikke vækkede din "uhygge" og smagsløg, så bare rolig der er som altid mange flere retter at forkæle sig selv med.

- **Jordbærgrød og mælk**
- **Gammeldags grønkålssuppe, sprængt nakkefilet af gris og kartofler**
- **Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål**

Velbekomme

**DET DANSKE  
MADHUS**

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

**Telefon:** 70 70 26 46