



# DET DANSKE MADHUS

**Menukort**  
Uge 45-46

# Menukort

Uge 45

---

## FORRETTER

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

## HOVEDRETTER

- 1 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 4 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 5 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 6 Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Græske frikadeller af gris, tomatgratinerede kartofler, peberfrugt med oliven
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 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 Risalamande, kirsebærsovs
- 7 Henkogt ananas, råcreme
- 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 Pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

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

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

# Menukort

Uge 46

---

## 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

## HOVEDRETTER

- 1 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 5 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Hvidvindampet Hokifilet, sennepsovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 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 bechamelsovs
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 7 Frugtsalat med chokoladedrys
- 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 Æbleskiver, jordbærmarmelade

## SALATER

- 19 Hvidkål, selleri med tyttebærdressing
- 20 Waldorfsalat

# Mortensaften

I Danmark og mange andre lande fejrer vi Mortensaften den 10. november hvert år. Denne tradition markerer starten på vinteren og er opkaldt efter helgenen St. Martin af Tours. Ifølge legenden forsøgte Martin at undgå at blive biskop ved at gemme sig i en gåsesti, men gæssene afslørede ham, og som straf valgte han at spise gås på denne dag.

I nyere tid betragtes denne aften som en tid for fællesskab, hygge og samvær, hvor familier og venner samles omkring festlige måltider. Her er der tradition for at spise gås eller and på Mortensaften. Til denne anledning har vi derfor selvfølgelig sørget for, at du kan bestille en lækker ret med stegt andebryst med skysovs, hvide og brunede kartofler og gammeldags rødkål.

Hvis du ønsker en lettere og mere moderne variation, tilbyder vi også en delikat ret med hvidvinsdampet Hokifilet. Denne fisk, kendt for sit milde og bløde kød, er perfekt til dig, der søger en elegant og enkel ret, der stadig emmer af sæsonens smage. Hokifilet serveres med en cremet sennepssovs, små kartofler og ovnbagte rødbeder med et strejf af peberrod – en ret, der forener det traditionelle med det nutidige.

Derudover kan du som altid finde mange flere retter på menukortet, så der er noget for enhver smag, prøv eksempelvis:

- **Gammeldags øllebrød med malt og fløde**
- **Pandestegte frikadeller med hvidkålstuvning, kartofler og syltede rødbeder**
- **Meunierestegt skrubbefilet, sennepssovs, kartofler og ovnbagte rødbeder med peberrod**

Velbekomme

**DET DANSKE  
MADHUS**

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

**Telefon:** 70 70 26 46