



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 47-48

Menukort

Uge 47

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Boller i selleri, kartofler
- 2 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, gulerødder
- 3 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, varm kartoffelsalat, ærter
- 5 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Appelsinmarineret kalkun, skysovs, kartofler, ærter
- 7 Svensk pølseret, blomkål
- 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 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 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 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Iceberg, agurk, pebermix og feta med creme fraiche dressing
- 20 Coleslaw med rodfrugter

Menukort

Uge 48

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, grønne bønner
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Traditionel forloren and med svesker, skysovs, kartofler, ingefærkrydret blommekompot
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodsovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Hvidkålsgrøde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Mignon af gris, rødvinsovs, kartofler, ærter
- 11 Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
- 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 Svesketrifli 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 Revet gulerod med citron
- 20 Rødbeder med selleri, æbler og solbær

Thanksgiving – En Hyldest til Taknemmelighed og Tradition

Hvert år den 23. november samles amerikanerne for at fejre thanksgiving – en elsket tradition, der går tilbage til begyndelsen af det 17. århundrede.

I 1620 bosatte en gruppe engelske pilgrimme, kendt som "Pilgrims", sig i Plymouth, Massachusetts. Året efter, i 1621, delte de en vellykket høst med Wampanoag-stammen, som havde hjulpet dem med at overleve det hårde første år. For at fejre denne fælles succes og udtrykke taknemmelighed, afholdt de en fest – det, vi i dag kender som den første thanksgiving.

Thanksgiving er nu en tid til at reflektere over alt, vi er taknemmelige for, og samles med dem, vi elsker. Fejringen kulminerer i en overdådig middag, hvor kalkun, "stuffing", kartofler og græskartærte fylder bordet, mens hjerterne fyldes med varme og glæde.

Vi har derfor sørget for, at du kan være med på den traditionelle amerikanske spise med vores kalkungryde med mangochutney og ris, og hvad ellers end amerikanske pandekager til dessert. Hvis det nu ikke lige falder din smag, så frygt ej vi har nemlig mange flere retter at tilbyde. Du kan blandt vælge imellem:

- **Rejesalat med asparges, rugbrødsbisk**
- **Klassiske hvidkålsrouletter med muskatsovs, kartofler og syltede rødbeder**
- **Råsyltede blommer med kanel, vanilje- limecreme**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46