



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 51-52

Menukort

Uge 51

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Klassisk tunmousse med dild, mini toast

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegte frikadeller, julekål, kartofler, kanelsukker
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 5 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Græske frikadeller af gris, tomatgratinerede kartofler, peberfrugt med oliven
- 8 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 9 Hvidvinsdampet sej, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål
- 11 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med tyttebær
- 12 Kold anretning: Marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat, ananas, frikadelle, cornichon, brød, smør
- 13 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 14 Nødesteg med æbler, svesker, skysovs, hvide og brunede kartofler, rødkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Hindbærgrød, mælk
- 6 Moccafromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 8 Risalamande, kirsebærsovs
- 9 Panna cotta, æblemos krydret med kanel og kardemomme
- 10 Henkogt ananas, råcreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

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

Menukort

Uge 52

FORRETTER

- 1 Risalamande, kirsebærsovs
- 2 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Laks med mandler og honningdressing

HOVEDRETTER

- 1 Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med tyttebær
- 3 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 5 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 6 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Tarteletter, høns i asparges
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Braiseret kalveyderlår, flødesovs med champignons, kartoffelgratin, bønner i baconsvøb, gulerødder
- 11 Hamburgerryg, kålpølse, grønlankål, brunede kartofler
- 12 Hvidvinsdampet torsk, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
- 13 Kold anretning: Marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat, ananas, frikadelle, cornichon, brød, smør
- 14 Nøddesteg med æbler, svesker, skysovs, hvide og brunede kartofler, rødkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 7 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 8 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 9 Brownie med flødeskum, havtornsirup
- 10 Passionsfrugtfromage med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Marinerede bønner med rød peber og perleløg
- 20 Waldorfsalat med æbler og selleri

Glædelig jul og godt nytår

Julen er en tid, der fejres over hele verden, men den omfavnede traditionsrige fest har utallige ansigter. Mens sneen daler i nogle dele af kloden, fejres julen på forskellige måder, der afspejler kultur, tro og traditioner. I vesten symboliserer julen hygge og samvær, hvor andre steder kan den have en mere religiøs tone eller blot være en anledning til romantik. For at komme rigtig i julestemning kan du selvfølgelig se frem til de to dejlige, klassiske juleretter; Stegt andebryst med skysovs, hvide og brunede kartofler og gammeldags rødkål og ovnstegt kamsteg med skysovs, kartofler og gammeldags rødkål.

I samme anledning skal vi også vende blikket mod nytårsaften, hvor vi kan se frem til Kong Frederiks første tale, fyrværkeri, festligheder og hvor det gamle slutter og en ny begyndelse starter. Og til denne specielle aften kan du være sikker på, at vi nok skal have et menukort spækket med smagsoplevelser klar til dig. Til denne anledning kan du se frem til vores cremede hummersuppe med cognac og/eller kolde nytårsanretning med marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat, ananas, paté, cornichon, brød og smør og/eller hvidvinsdampet sej med persillesovs, kartofler og gulerødder.

For at gøre både juleaften og nytårsaften lidt mere speciel så kan en af vores desserter helt sikker være med til at give aftnerne lidt ekstra lækker til middagsbordet. Du kan blandt andet vælge imellem:

- **Risalamande med kirsebærsovs**
- **Brownie med flødeskum og havtornsirup**
- **Passionsfrugtfromage med flødeskum**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46