



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 01-02



Menukort

Uge 01

FORRETTER

- 1 Brownie med flødeskum, havtornsirup
- 2 Passionsfrugtfromage med flødeskum
- 3 Cremet hummersuppe med cognac
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødschips

HOVEDRETTER

- 1 Braiseret kalveyderlår, flødesovs med champignons, kartoffelgratin, bønner i baconsvøb, gulerødder
- 2 Hamburgerryg, kålpølse, grønlankål, brunede kartofler
- 3 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 4 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Hvidvinsdampet torsk, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
- 10 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 11 Kold anretning: Marinerede sild, syltede rødløg, hønse Salat, ananas, frikadelle, cornichon, brød, smør
- 12 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 13 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
- 14 Grøntsagsbøf med quinoa og grønkål, stegte ris med peberfrugter, rabarberchutney - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 9 Hybensuppe med æbler
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Coleslaw
- 20 Waldorfsalat med æbler og selleri

Menukort

Uge 02

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 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 4 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 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 Enebærgryde af gris i tern, kartofler, grønne bønner
- 11 Gammeldags grønkålssuppe, sprængt nakkefilet af gris, kartofler
- 12 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartoffelmos, pestobagte cherrytomater
- 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, valnøddecreme
- 9 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 10 Risengrød, kanelukker, smørklat
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

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

Et nyt år er begyndt

Så blev det atter januar – måneden, der kommer snigende med frostklare morgener og nye begyndelser. Opkaldt efter den romerske gud Janus, som med sine to ansigter både skuer mod fortiden og fremtiden, er det jo den perfekte tid til at tage fat på 2025 med fuld energi. Vi håber, at du har haft en skøn jul og et brag af en nytårsaften, og at du er klar til at dykke ned i endnu et år – ja, nemlig 2025.

Selvom januar byder på friske kapitler og nye forsæt, er der noget, du altid kan regne med: Det Danske Madhus står solidt og trofast med vores faste menukort uge efter uge. For at kickstarte året med manér, har vi selvfølgelig proppet årets første menukort med nogle af dine absolutte favoritter – en dejlig måde at tage hul på et nyt og spændende kapitel.

Her kan du se frem til vores altid populære pandestegte frikadeller ledsaget med skysovs, kartofler og blomkål og/eller karbonade med stuede ærter, gulerødder og ærter. Der er som altid meget mere at finde på vores menukort. Det kunne for eksempel være:

- **Rejerand med æg, dild og rugbrødschips**
- **Tarteletter med plantebaseret tarteletfyld med asparges**
- **Cremet ymerdessert med ristet kokosmel og solbærsirup**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46