



DET DANSKE MADHUS

Menükort

Uge 03-04



Menukort

Uge 03

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 2 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, gulerødder
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 5 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, 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 Moccafromage med chokoladestykker og flødeskum
- 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 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

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

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

Menukort

Uge 04

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 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 2 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 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 Hoki filet, sennepssovs, 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 bechamelssovs
- 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 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Hvidkål, selleri med tyttebærdressing
- 20 Waldorfsalat

En stille tid

Så er roen nok ved at have lagt sig efter en tid med jul og nytår, og de fleste er nok kommet sig over højtidsstømmermændene. Disse uger i januar kan godt virke mørke og korte, men trods dette er vintermørket dog langsomt på vej væk og dagene er stille og roligt begyndt at blive længere.

Mange nyder lange gåture i den rå natur, hvor den sprøde luft og næsten komplette stilhed kan give et ekstra åndedræt efter en mere hektisk tid. Efter man er blevet luftet godt igennem, hvad er bedre end at have en dejlig omgang suppe stående klar til at blive tilberedt på kort tid?

I uge 3 og 4 kan du se frem til flere klassiske supper på menukortet, hvor en varm oksekødssuppe med kød- og melboller, kartoffelsuppe med porre, rosenkålssuppe med bacon, fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde eller en cremet aspargessuppe med kødboller kan være med til at varme din krop op.

Hvis supper ikke lige falder i din smag, så frygt ej. Vi har som altid et pakket menukort med mange forskellige retter, hvor du også kan se frem til:

- **Kirsebærgrød med mælk**
- **Chili con carne med røde bønner, ris og majs**
- **Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler og gammeldags rødkål**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46