



**DET DANSKE  
MADHUS**

**Menükort**

Uge 05-06

# Menukort

Uge 05

---

## 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 Kylling i spicy karrysovs, mix af ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 3 Svensk pølseret, blomkål
- 4 Pandestegte frikadeller, varm kartoffelsalat, ærter
- 5 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 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 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, gulerødder
- 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, kannelsukker, smørklat
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

## SALATER

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

# Menukort

Uge 06

---

## FORRETTER

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

## HOVEDRETTER

- 1 Traditionel forloren and med svesker, skysovs, kartofler, ingefærkrydret blommekompot
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodsovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Hvidkåls gryde 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 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Revet gulerod med citron
- 20 Grønkål med tranebær og valnødder

# Smagsoplevelser fra forskellige himmelstrøg

I uge 5 og 6 skal vi både takke af med januar og tage imod februar måned. Februar måned som er kendt for at være den korteste måned, men er også en måned hvor dagens længde ved månedens start er på 8 timer og 35 minutter, men er steget med 2 timer og 3 minutter ved udgangen af måneden. I romertiden blev februar regnet som afslutningen på året af romerne, hvor mere præcist den 23. februar blev anset som årets sidste dag. Denne måned anses som en overgangstid, hvor naturen og dyrelivet begynder at blive vækket mere og mere til live for hver dag, der går. Der er nok også mange, der drømmer sig væk til varme himmelstrøg, hvor gamle minder kan give et smil på læben, og nye minder står klar til at blive oplevet. Hos Det Danske Madhus vil vi gøre vores for at give dig en flugtvej til netop dette via smagsoplevelser fra forskellige udenlandske pletsrud. I disse uger kan du se frem til en eksplosion af smagsindtryk med en dhal med kokosmælk, courgetter, røde linser og ris (vegetarisk), tomatdhal med røde linser, krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt (vegetarisk) eller kylling i spicy karrysovs med mix af ris og ingefærkrydret ananaschutney.

Hvis du ikke har behov for en forandring af luftstrøg, så indeholder vores menukort, som altid, mange, mange flere klassiske retter:

- **Biksemad med ketchup og syltede rødbeder**
- **Pandestegte frikadeller med skysovs, kartofler og gammeldags rødkål**
- **Gammeldags stegt flæsk med persillesovs, kartofler og syltede rødbeder**

Velbekomme

**DET DANSKE  
MADHUS**

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

**Telefon:** 70 70 26 46