



# DET DANSKE MADHUS

## Menükort

Uge 07-08

# Menukort

Uge 07

---

## FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Minestronesuppe
- 4 Pate med peber, Cornichoner, rugbrødsiks

## HOVEDRETTER

- 1 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Bagt farsbrød med soltørrede tomater, skysovs, kartofler, broccoli
- 4 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 10 Brunkål, sprængt nakkefilét af gris, rugbrød
- 11 Braiseret okseinderlår, flødekartofler, grønne bønner
- 12 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 13 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 14 Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Ymerfromage, hindbærsovs
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum
- 9 Hybensuppe med æbler
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

## SALATER

- 19 Hvidkål, selleri med tyttebærdressing
- 20 Waldorfsalat

# Menukort

Uge 08

---

## 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 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 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, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbægrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

## SALATER

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

# Vil du være vores Valentin?

Februar er godt i gang, og den markerer samtidig årets sidste vintermåned. Selvom vi officielt nærmer os forårets begyndelse, er februar kendt for at bringe nogle af vinterens skarpeste kuldegrader. Men midt i frosten kan solen tit finde vej, og dens varme stråler på en klar, kold dag er både forfriskende og humørboostende.

I uge 7 fejrer vi valentinsdag – også kendt som “de elskendes helligdag”. Denne romantiske tradition har rødder, der strækker sig helt tilbage til det gamle Rom. Dagen kombinerer elementer fra både kristendommen og romerske skikke, og den er gennem tiden blevet et symbol på kærlighed, med blomster, chokolade og velsmagende mad som nogle af de klassiske gaver.

Og hvad er mere romantisk end lækker mad? Vi ved, at vejen til hjertet ofte går gennem maven, og derfor har vi brugt tid i køkkenet på at sammensætte en menu, der emmer af kærlighed og tradition. For at komme i den helt rette valentines-stemning serverer vi blandt andet vores brændende kærlighed med cremet kartoffelmos og syltede rødbeder – en klassiker, der varmer både sjæl og hjerte.

Er det ikke lige sagen? Bare rolig – vores menukort byder som altid på masser af andre lækkerier, der nok skal få smilene frem. Her kan du blandt andet glæde dig til:

- **Tarteletter med høns i asparges**
- **Hakkebøf i flødesovs med bacon, champignon, ovnbagte kartofler med courgetter**
- **Cremet ymerdessert med ristet kokosmel og solbærsirup**

Velbekomme

**DET DANSKE  
MADHUS**

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

**Telefon:** 70 70 26 46