



**DET DANSKE
MADHUS**

Menukort

Uge 11-12

Menukort

Uge 11

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødsiks

HOVEDRETTER

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

SALATER

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

Menukort

Uge 12

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Traditionel forloren and med svesker, vildtsovs, kartofler, ingefærkrydret blommekompot
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodsovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Mignon af gris, rødvinssovs, kartofler, ærter
- 11 Hvidkåls gryde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 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, rabarberkompot
- 7 Henkogte pærer, karamelfløde
- 8 Romfromage med flødeskum
- 9 Ribssuppe med tvebakker
- 10 Rabarbertrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

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

Forårsjævndøgn

Den 20. marts optræder fænomenet forårsjævndøgn. Forårsjævndøgn er et astronomisk fænomen, der markerer overgangen fra vinter til forår på den nordlige halvkugle. Det finder sted omkring den 20. eller 21. marts hvert år, hvor solen står direkte over ækvator. Denne dag er unik, fordi dag og nat er næsten lige lange over hele verden. Ordet "jævndøgn" stammer fra det latinske æquinocetium, som betyder "lige nat."

Forårsjævndøgn symboliserer en ny begyndelse og har været fejret af mange kulturer gennem historien. I oldtidens Persien markerede det starten på det persiske nytår, Nowruz, som stadig fejres i dag. For kelterne og vikingerne var jævndøgn et tidspunkt for fest og taknemmelighed over for naturens cyklus.

For at spise noget der er mindst lige så astronomisk, kan du se frem til vores pandestegte frikadeller med varm kartoffelsalat med ærter eller den evige 2'er, vores karbonade med smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder. Disse kan altid få ens mundvand til at løbe... eller det synes vi i hvertfald.

Du kan som altid se frem til mange, mange flere retter, hvor måske disse retter også falder i din smag:

- **Abrikos-havtorngrød med mælk**
- **Hvidsvinsdampet mørksej i cassoulet med ris**
- **Rabarbertrifili med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry**

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46