



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 43-44

Menukort

Uge 43

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

- 1 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 2 Coq au vin, kartofler
- 3 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 4 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Bagt farsbrød med soltørrede tomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Stegt rødspættefilet, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Sprængt nakkefilet af gris, aspargessovs, kartofler, blomkål, gulerødder
- 11 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 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, jordbærsovs
- 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 Iceberg, majs, ærter, perbermix og creme fraishedressing
- 20 Gulerodsråkost med ananas

Menukort

Uge 44

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kokossuppe med kylling, rød karry, hvidløg og ingefær
- 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 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Hakkebøf i flødesovs med champignon, ovnbagte kartofler med græskar og rosmarin
- 8 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 9 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Enebærgryde af gris i tern, kartofler, grønne bønner
- 11 Brunkål, sprængt nakkefilét af gris, rugbrød
- 12 Kotelet af gris, krydret skysovs, kartofler, pestobagte tomater
- 13 Kylling i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 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 med portvin
- 9 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødbeder med selleri, æbler og solbær
- 20 Iceberg, broccoli, gulerod, ærter med fløde-eddike dressing

En tid for hygge, refleksion og lækre efterårsretter

Søndag den 26. oktober markerer overgangen fra sommertid til vintertid. Natten mellem lørdag og søndag får vi en ekstra times søvn, når uret sættes en time tilbage. Det betyder lysere morgener og mørkere aftener – og en god anledning til at skrue op for hyggen.

I uge 44 fejrer vi halloween, hvor fantasifulde kostumer og udskårne græskar spreder (u)hygge. Hos Det Danske Madhus er græskarret ikke kun til pynt – det finder også vej til køkkenet. Forkæl dig selv med en hakkebøf i flødesovs med bacon og champignon, serveret med ovnbagte kartofler, græskar og rosmarin.

Hvis det ikke vækkede din "uhygge" og smagsløg, så bare rolig der er som altid mange flere retter at forkæle sig selv med.

- **Jordbærgrød og mælk**
- **Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager**
- **Indisk krydret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46

