



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 09-10

Menukort

Uge 09

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 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, rødkål
- 7 Græske frikadeller af gris, tomatsovs, græske 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 Hvidkåls gryde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 12 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 13 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 14 Butterbeans gryde, tomat, hvidløg, krydrede ris med mandler – vegetarisk

DESSERTER

- 5 Kirsebærgrød, mælk
- 6 Moccafromage med flødeskum
- 7 Henkogt ananas, råcreme
- 8 Solbærsuppe med tvebakker
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Abrikosttrifli med makroner, vaniljecreme, sherry, flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

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

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

Menukort

Uge 10

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Rosenkålssuppe med bacon
- 3 Fiskesuppe med rejer, tomat og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødsikis

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, rødkål
- 5 Simregryde med gris, tomat og peberfrugt, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret oksesteg, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Dampet Hoki filet, sennepssovs, kartofler, gulerødder
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, ingefærkrydret blommekompot
- 12 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 13 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder – vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 7 Frugtsalat
- 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, mælk
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Grønkål med tranebær og valnødder
- 20 Waldorfsalat

Lysere tider

Nu siger vi farvel til vinterens tungeste måneder og hilser de første spæde forårstegn velkommen - og intet symboliserer denne overgang bedre end vintergækken. Mange ved måske, at vintergækkens navn kommer af dens evne til at "gække" vinteren, altså drille den ved at dukke op midt i kulden, men det er nok mindre kendt, at blomstens danske navn har rødder i det gamle ord "gæk," som betyder narrestreg. Og en narrestreg er det næsten, når den stikker sit hvide hoved op gennem frost og jord som det allerførste tegn på liv.

Og hvad er en bedre måde at fejre den spirende sæson på end at lade sig inspirere af naturens friskhed? Det gør vi gerne hver dag. Så lad os tage hul på foråret sammen – én lille vintergæk eller måltid ad gangen.

Vi kunne tage et smut til det græske, hvor vi kan drømme os væk til dejlig varme og nyde smagfulde græske frikadeller af gris med tomatsovs, græske kartofler, peberfrugt og oliven.

Hvis du havde en anden rejsedestination i tankerne, så er det heldigt, for vi har som altid mange pletsrud fra forskellige lande på vores menukort. Du kan nemlig også se frem til:

- **Amerikanske pandekager med solbærmarmelade**
- **Chili con carne med røde bønner, ris og majs**
- **Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46