



DET DANSKE MADHUS

Menukort
Uge 51-52

Menukort

Uge 51

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødsiks

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, julekål, kartofler, kanelsukker
- 5 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 6 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 7 Pasta med tomatflødesovs og kylling, grønne bønner
- 8 Hjertemillionbøf af ungkvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Dampet Hoki filet, sennepssovs, kartofler, gulerødder
- 10 Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål
- 11 Kogt oksesteg, peberrodssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med tyttebær
- 12 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 13 Kold anretning: Marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat, ananas, frikadelle, cornichon, brød, smør
- 14 Butterbeans gryde, tomat, hvidløg, krydrede ris med mandler - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Hindbærgrød, mælk
- 6 Moccafromage med flødeskum
- 7 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 8 Risalamande, kirsebærsovs
- 9 Panna cotta, æblemos krydret med kanel og kardemomme
- 10 Henkogt ananas, råcreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødkålssalat med mandarin og valnødder
- 20 Waldorfsalat

Menukort

Uge 52

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Risalamande, kirsebærsovs
- 3 Fiskesuppe med rejer, tomat og fløde
- 4 Laks med mandler og honningdressing

HOVEDRETTER

- 1 Tarteletter, høns i asparges
- 2 Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål
- 3 Kogt oksesteg, peberrodssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med tyttebær
- 4 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 5 Simregryde med gris, tomat og peberfrugt, kartoffelmos, majs
- 6 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 9 Fiskefrikadeller, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Braiseret oksesteg, flødesovs med champignons, kartoffelgratin, bønner i baconsvøb, gulerødder
- 11 Hamburgerryg, kålpølse, grønlangkål, brunede kartofler
- 12 Dampet torsk, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
- 13 Kold anretning: Marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat, ananas, frikadelle, cornichon, brød, smør
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 7 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 8 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 9 Nytårsschokoladekage med orangekompot
- 10 Passionsfrugtfromage med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Marinerede bønner med rød peber og perleløg
- 20 Waldorfsalat med æbler og selleri

Glædelig jul

Julen nærmer sig med raske skridt, og vi går ind i årets måske mest traditionsrige uger. Det er nu, lysene i vinduerne glimter lidt ekstra, klejnerne dufter fra køkkenet, gaver og minderne om barndommens juleaftener melder sig. For mange er det netop i disse dage, forventningens glæde er størst – kalenderlyset er næsten brændt ned, julekortene er skrevet, og vi glæder os til samvær med familie og venner.

Men hvad ville julen være uden de gode klassiske juleretter? Det er her, maden får lov at binde minder og traditioner sammen. På vores menukort kan du i disse uger se frem til lækkert stegt andebryst med skysovs, hvide og brunede kartofler og gammeldags rødkål – en ret, der emmer af julens hjertevarme. Og selvfølgelig er der også ovnstegt kamsteg med skysovs, kartofler og rødkål – for mange et sikkert højdepunkt juleaften.

En jul uden noget sødt til ganen, er det virkelig en jul? Det synes vi ikke, og derfor har vi naturligvis sørget for, at du kan runde måltidet af med noget sødt. Hvad ville julen være uden risalamande med kirsebærsovs? En dessert, der både kan fremkalde smil og måske lidt ekstra spænding ved mandelgaven.

Så lad julelysene skinne, sæt dig godt til rette, og nyd at du ikke behøver stå i køkkenet hele dagen for at få den ægte julestemning på tallerkenen.

Velbekomme – og glædelig jul



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46