



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 45-46

Menukort

Uge 45

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 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Græske frikadeller af gris, tomatsovs, græske kartofler, peberfrugt med oliven
- 8 Hjertemillionbøf af ungkvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Fiskefrikadeller, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål
- 11 Hvidkålsgrøde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 12 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 13 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 14 Quorn filet med stuede majs og dampede bønner – vegetarisk

DESSERTER

- 5 Hindbærgrød, mælk
- 6 Moccafromage med flødeskum
- 7 Henkogt ananas, råcreme
- 8 Solbærsuppe med tvebakker
- 9 Risalamande, kirsebærsovs
- 10 Abrikosttrifli med makroner, vaniljecreme, sherry, flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Waldorfsalat med æbler og selleri
- 20 Bulgursalat med tørret frugt

Menukort

Uge 46

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 Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål
- 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 Varmrøget laks med pasta, cremet fløde, porrer
- 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 Risalamande, kirsebærsovs
- 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 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødkålssalat med granatæble
- 20 Hvedekernesalat med semitørret tomat og syrnede mælk

Mortensaften

Den 10. november fejrer vi mortensaften, som er en gammel dansk tradition med rødder tilbage til fortællingen om Sankt Martin af Tours. Ifølge legenden gemte Martin sig blandt gæssene for at undgå at blive udnævnt til biskop, men gæssene afslørede ham. Derfor forbindes mortensaften i dag med måltider, hvor gås eller and er i centrum.

I dag er mortensaften for mange en anledning til at samles om et godt måltid og hyggeligt samvær. Derfor kan du naturligvis bestille en klassisk mortensaftenret med stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler samt gammeldags rødkål.

Derudover finder du som altid mange andre retter på menukortet, så der er noget for enhver smag. Prøv eksempelvis:

- **Oksekødssuppe med kød og melboller**
- **Quorn filet med stuvede majs og dampede bønner – vegetarisk**
- **Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, sherry og flødeskum**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46