



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 47-48



Menukort

Uge 47

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Reje-rand med æg og dild, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Boller i selleri, kartofler
- 2 Butter Chicken, mix af ris
- 3 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gulerødder

HOVEDRETTER

- 5 Gammeldags grønkålssuppe, sprængt nakkefilet af gris, kartofler
- 6 Braiseret nakkefilet af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Bagt farsbrød af gris, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 8 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 11 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 12 Hvidkålsgrryde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 13 Klassiske hvidkålsrouletter, muskatsovs, kartofler, syltede rødbeder
- 14 Butter Chicken, mix af ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Sveskegrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum
- 8 Råsyltede blommer med kanel, vanilje-limecreme
- 9 Hirsegrød, abrikoskompot
- 10 Moccafromage med chokoladestykker og flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vafler, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Tomatsalat med peberfrugt og persille
- 20 Coleslaw med efterårets rodfrugter

Menukort

Uge 48

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet blomkålssuppe
- 3 Flødelegeret tomatsuppe med kødboller
- 4 Dampet torsk med rejer, blomkål, dressing, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Hakkebøf i flødesovs med bacon og peberfrugt, ovnbagte kartofler med courgetter
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål

HOVEDRETTER

- 5 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, bønner med mandler, bacon
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 8 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 9 Stegt rødspættefilet, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 10 Brunkål, sprængt nakkefilet af gris, rugbrød
- 11 Tikka masala kylling, indisk inspirerede ris med nødder
- 12 Pandestegt medister, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 13 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 14 Butterbeans gryde, tomat, hvidløg, krydrede ris med mandler - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Henkogte pærer, karamelfløde
- 8 Panna cotta, brombærsirup
- 9 Mannagrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme og et stænk sherry, fløde
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Tzatziki
- 20 Edamamebønner med honning og citron dressing, sesam

Vinterklassikere

Du skal selvfølgelig ikke snydes for alle de gode vinterklassikere. Vi har derfor i disse uger samlet en masse lækre retter, der passer til sæsonen og varmer dejligt i kulden. Du kan f.eks. vælge imellem gammeldags grønkålssuppe med sprængt nakkefilet af gris og kartofler, simregryde med oksekød og soltørrede tomater serveret med kartoffelmos, eller bagt farsbrød af gris med svampesovs, kartofler og ratatouille med tomater. Og skulle du have lyst til en af de nyere klassikere hentet fra Østen, kan du heldigvis få Butter Chicken, som også er helt ideel her i kulden. Uanset dine ønsker og behov, gør vi hver dag vores bedste for at lave mad, der gør dig glad og sætter et smil på dine læber. Foruden de allerede nævnte vinterklassikere tilbyder vi disse uger bl.a. også:

- **Stegt rødspættefilet med persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg**
- **Pandestegt medister med hvidkålstuvning, kartofler og syltede rødbeder**
- **Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs**

Måske vi også kan friste med noget til den søde tand? Hver uge tilbyder vi hele 10 forskellige desserter, hvor du i disse uger bl.a. kan få henkogte pærer med karamelfløde, æblegrød med mælk, råsyltede blommer med makroner og flødeskum eller måske en lækker abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, fløde og et lille stænk sherry var sagen? Du kan selvfølgelig også tage en af hver.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46