



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 49-50

Menukort

Uge 49

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Minestronesuppe
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Coq au vin, kartofler
- 3 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, grønne bønner
- 4 Karbonade, stuvede blomkål, kartofler, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 6 Marinerede revelsben med grønlangkål og brunede kartofler
- 7 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 11 Braiseret okseinderlår, flødekartofler, grønne bønner
- 12 Mignon af gris, flødesovs med bacon og champignon, mix af ris, ærter
- 13 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 14 Tarteletter, tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Kirsebærfromage med flødeskum
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum
- 9 Risengrød, kanelukker, smørklat
- 10 Risalamande, kirsebærsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Iceberg, broccoli, gulerod, ærter med fløde-eddike dressing
- 20 Hvedekernesalat, pesto og soltørrede tomater

BEMÆRKNINGER:

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

Menukort

Uge 50

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 2 Ovnstegt kylling med persille, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 3 Sønderjysk kålpølse og frikadelle, julekål, kartofler, kanelsukker
- 4 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris

HOVEDRETTER

- 5 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 8 Juleanretning: æbleflæsk med bacon, pandestegte frikadeller, gammeldags rødkål, rugbrød, smør
- 9 Paneret ovnstegt sild, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
- 11 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 12 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 13 Krydrede lammefrikadeller, skysovs, kartofler, peberfrugt med oliven
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Chokolade-nøddefromage med flødeskum
- 7 Risalamande, kirsebærsovs
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Hybensuppe med æbler
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Savoykål og blomkål i skyrcreme tilsmagt med dijonsennep
- 20 Waldorfsalat

Glædelig december!

December er uden sammenligning den måned på året, hvor vi går mest op i traditioner. Her er mange af dem forbundet med mad, og det forstår vi selvfølgelig godt hos Det Danske Madhus. Vi har derfor (igen) gjort os umage disse uger for at tilbyde dig mad, der gør glad og skaber varme og hygge i decemberkulden. Du kan f.eks. få en juleanretning med æbleflæsk med bacon, pandestegte frikadeller, gammeldags rødkål med dertil rugbrød og smør. Eller prøv vores paneret ovnstegte sild med persillesovs, kartofler og gulerødder, eller en klassisk pandestegt medister med skysovs, kartofler og gammeldags rødkål. Uanset dine ønsker og behov, arbejder vi hver dag for at gøre dig glad, og gøre måltiderne til et højdepunkt på dagen. Foruden de allerede nævnte retter tilbyder vi disse uger bl.a.:

- **Fiskefrikadeller af laks med citron-dild sovs, kartofler og gulerødder**
- **Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler og syltede rødbeder**
- **Vegetariske tarteletter med tarteletfyld med asparges**

Glem ikke desserten – særligt ikke i december. Disse uger byder vi f.eks. på risengrød med kannelsukker og smørklat, kirsebærfromage med flødeskum og selvfølgelig; risalamande med kirsebærsovs.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46