



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, kannelsukker, 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 Risalamande, kirsebærsovs

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 Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål

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 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 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 Hønsesalat med asparges og champignon, mini toast
- 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

Mad til decemberhyggen

December er hjerternes fest og hos os i Det Danske Madhus er det også mavernes fest. December er en måned forbundet med traditioner – traditioner, der ofte indebærer mad, hvilket vi selvfølgelig sætter en ære i at bevare. Derfor har vi i disse uger lavet retter til dig, så du ikke er i tvivl om, at julen er på vej. Få f.eks. en dejlig juleanretning med æbleflæsk med bacon, pandestegte frikadeller, gammeldags rødkål og dertil rugbrød og smør. Eller stegt andebryst med skysovs, hvide og brunede kartofler og selvfølgelig, gammeldags rødkål. Du kan som altid også starte måltidet med en forret, hvor vi i disse uger bl.a. tilbyder hønsesalat med asparges og champignon serveret på minitoast. For os er din glæde det vigtigste, og derfor sætter vi hver dag en ære i at lave mad, der smager, så du hver dag kan se frem til velsmagende måltider. Foruden de nævnte herligheder tilbyder vi disse uger bl.a.:

- **Boller i karry med gulerødder, løg og æbler serveret med ris**
- **Krydrede lammefrikadeller med skysovs, kartofler, peberfrugt og oliven**
- **Plantebaseret millionbøf serveret med kartoffelmos og syltede rødbeder (vegetarisk)**

Husk også at vi hver uge tilbyder hele 10 forskellige desserter, så den søde tand også kan blive mæt. Vælg i disse uger f.eks. mellem risalamande med kirsebærsovs, hybensuppe med æbler, frugtsalat med chokoladedrys og selvfølgelig, risengrød med kanelsukker og smørklat.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46