



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 51-52

Menukort

Uge 51

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Rosenkålssuppe med bacon
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Risalamande, kirsebærsovs

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegt medister, julekål, kartofler, kanelsukker
- 2 Tarteletter, høns i asparges
- 3 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 4 Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål

HOVEDRETTER

- 5 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med tyttebær
- 6 Flæskesteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Chili con carne, røde bønner, ris, majs
- 8 Hjertemillionbøf af ungkvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Fiskefrikadeller, remouladesovs, kartofler, broccoli
- 10 Juleanretning: æbleflæsk med bacon, pandestegte frikadeller, gammeldags rødkål, rugbrød, smør
- 11 Pasta med tomatflødesovs skinke og bacon, grønne bønner
- 12 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 13 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos
- 14 Indisk krydret gryderet med soyabites og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Klassisk fløderand, jordbærsovs
- 6 Panna cotta, æblemos krydret med kanel og kardemomme
- 7 Skovbærgrød, mælk
- 8 Råsyltede blomster med kanel, vanilje- limecreme
- 9 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Laks med mandler og honningdressing
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødkålssalat med mandarin og valnødder
- 20 Waldorfsalat

Menukort

Uge 52

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet hummersuppe med cognac og hummerhaler
- 4 Brownie med hvid chokolademousse, havtornsirup

KUNDEFAVORITTER

- 1 Hakkebøf, bearnaisesauce, kartofler, ærter
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 4 Braiseret kalveyderlår, flødesovs med champignons, kartoffelgratin, bønner i baconsvøb, gulerødder

HOVEDRETTER

- 5 Hamburgerryg, kålpølse, grønlangkål, brunede kartofler
- 6 Mørbrad af gris, svampesovs, persillekartofler, pestobagte cherrytomater
- 7 Spaghetti bolognese med champignon, selleri, gulerødder og hvidløg
- 8 Nytårsanretning: leverpostej med bacon, laks med stuvet spinat, mørbrad a la crème, rugbrød
- 9 Hvidvinsdampet torsk, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
- 10 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 11 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 12 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 13 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Cheesecake, solbærsirup
- 6 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 7 Rødgrød, mælk
- 8 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 9 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 10 Rejerand med æg og dild, rugbrødschips
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Marinerede bønner med rød peber og perleløg
- 20 Bulgursalat med abrikoser, tranebær

Glædelig jul og godt nytår!

Vi har sådan glædet os til at kunne ønske alle jer en glædelig jul og et godt nytår. Julen er hjerternes fest, men det er bestemt også mavernes – i hvert fald, hvis du spørger os her i Det Danske Madhus. Derfor har vi selvfølgelig som altid også i disse uger gjort os umage for at lave den dejligste mad til dig og din jul. Du kan se frem til pandestegt medister, julekål, kartofler og kanelsukker; tarteletter med høns i asparges; og selvfølgelig et dejligt andebryst med skysovs, gammeldags rødkål og både hvide og brune kartofler. Mellem jul og nytår kan du samtidig glæde dig til cremet hummersuppe med cognac og hummerhaler; hvidsvinsdampet torsk, sennepssovs, kartofler og ovnbagte rødbeder med peberrod; eller en lækker nytårsanretning med leverpostej med bacon, laks med stuvet spinat, mørbrad a la crème og dertil rugbrød. Og som om det ikke var nok, tilbyder vi også andre lækre retter:

- **Juleanretning bestående af æbleflæsk med bacon, pandestegte frikadeller, gammeldags rødkål, rugbrød og smør**
- **Kalvegryde med jordskokker og svampe og dertil kartoffelmos**
- **Chili con carne med røde bønner, ris og majs**

Som altid er der selvfølgelig mulighed for at sætte lidt ekstra sødme på årets sidste uger med vores lækre desserter. Vælg bl.a. mellem risalamande med kirsebærsovs, cheesecake med solbærsirup eller en dejlig abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry.

Velbekomme og glædelig jul

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46