



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 1-2

Menukort

Uge 1

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, grønne bønner
- 2 Coq au vin, kartofler
- 3 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, tyttebærsylt
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Karbonade, stuede blomkål, kartofler, syltede rødbeder
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 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 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 14 Tarteletter, plantebaseret 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 Gammeldags kærnemælkssuppe, rosiner
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, 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 2

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 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 4 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål

HOVEDRETTER

- 5 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Paneret ovnstegt sild, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
- 11 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, ovnbagte rodfrugter
- 12 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 13 Braiserede kæber af gris, skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Chokolade-nøddefromage med flødeskum
- 7 Tiramisu
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Hybensuppe med æbler
- 10 Risengrød, kannelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

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

Rigtig godt nytår og velkommen til 2022!

Vi håber, du er kommet godt ind i det nye år. Vi har glædet os til at skyde 2022 i gang, for med et nyt år følger som oftest også nye oplevelser, og særligt madoplevelserne vil vi som altid gøre vores for, bliver helt eminente. Vi forbliver tro ved vores gode klassikere, som vi ved mange af jer holder meget af, men vi vil også tilbyde nye, spændende retter til de af jer, der er nysgerrige efter at gå på opdagelse i nye smagsoplevelser. Prøv for eksempel en klassisk millionbøf med kartoffelmos og syltede rødbeder eller forsøg dig med en mere eksotisk madoplevelse med vores gris i sur-sødsovs med peberfrugt, bambusskud og dertil et miks af ris – begge retter vil uden tvivl varme dejligt i januarkulden. Er du sulten efter flere madoplevelser tilbyder vi heldigvis hver uge 14 forskellige hovedretter, som i disse uger bl.a. byder på:

- **Fiskefrikadeller af laks med citron-dild sovs, kartofler og gulerødder**
- **Pasta carbonara med bacon og hvidløg og dertil ærter**
- **Boller i karry med gulerødder, løg, æbler og ris**
- **Enebærgryde af gris i tern med kartoffelmos og grønne bønner**

Og bare rolig, madoplevelsen fortsætter også i det søde køkken med dejlige desserter som tiramisu, citronfromage med flødeskum, henkogt ananas og fersken med råcreme, klassisk vaniljebudding med saftsovs og mange, mange flere.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46