

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a light-colored soup. The soup contains several round meatballs, cubed potatoes, and diced carrots. A silver spoon lies on a white marble surface to the left of the bowl. In the bottom foreground, there are several pieces of a golden-brown baguette on a grey cloth. A teal text box is centered over the bowl.

DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 3-4

Menukort

Uge 3

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Rosenkålssuppe med bacon
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Klassisk tunmousse med dild, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 2 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 3 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, ratatouille med tomat

HOVEDRETTER

- 5 Chili con carne, røde bønner, ris, majs
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Fiskefrikadeller, remouladesovs, kartofler, broccoli
- 10 Pasta med tomatflødesovs skinke og bacon, grønne bønner
- 11 Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
- 12 Skipperlabskovs med kalvetern, smør, balsamico-honningmarinerede rødbeder
- 13 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 14 Indisk krydret gryderet med soyabites og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Romfromage med flødeskum
- 7 Mandelbudding, saftsovs
- 8 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 9 Perlebyggrød, solbærsirup
- 10 Henkogt fersken og blommer m/sten, valnøddecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødkålssalat med mandarin og valnødder
- 20 Gulerodsråkost med iceberg og tranebær

Menukort

Uge 4

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 2 Tikka masala kylling, indisk inspirerede ris med nødder
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Paneret kotelet af gris, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
- 12 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 13 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 7 Svesketrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 8 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 9 Gammeldags hyldebærsuppe med æbler
- 10 Mannadessert, kirsebærsovs
- 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

Januar er hyggetid

Som vi ved, kan januar være en smule trist og grå, og netop derfor skal vi huske at hygge lidt ekstra om os selv og dem, vi holder af. Den bedste måde vi i Det Danske Madhus kan komme i tanke om at det kan foregå, er selvfølgelig gennem maden. For med mad forkæler vi alle sanserne med både dejlige dufte, de helt rette konsistenser og ikke mindst, perfekt afbalancerede smage. Derfor har vi endnu engang gjort os umage for at lave lækker, velsmagende mad til dig, så hvert måltid bliver et ekstra stort lyspunkt i januarmørket. Og apropos januar, så har vi fyldt menuerne med en masse dejlige supper, så du kan holde kulden for døren. Som altid finder du selvfølgelig også nogle af alle vores skønne klassikere som:

- **Hakkebøf med skysovs, bløde løg, kartofler og syltede rødbeder**
- **Fiskefrikadeller med remouladesovs, kartofler og broccoli**
- **Chili con carne med røde bønner, ris og majs**
- **Og den vegetariske:**
Dahl med kokosmælk, courgetter, røde linser og ris

Til den ekstra lille forkælelse (for januar behøver ikke være mere grå end den er) har vi selvfølgelig også lækre, lækre desserter som klassisk fløderand med appelsin-vaniljesovs, romfromage med flødeskum, rødgrød med mælk, cremet ymerdessert med ristet kokosmel og solbærsirup og meget, meget mere.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46