



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 45-46

Menukort

Uge 45

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødsbiter

HOVEDRETTER

- 1 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 2 Ovnstegt kylling, skysovs med persille, kartofler, agurkesalat
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, hvidkålstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål
- 8 Hjertemillionbøf af ungvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Fiskefrikadeller, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Hvidkålsgrøde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 12 Oksegullasch med grøntsager, kartoffelmos
- 13 Kyllingefrikassé med asparges kartofler
- 14 Butterbeans gryde, tomat, hvidløg, krydrede ris med mandler - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Hindbærgrød, mælk
- 6 Moccafromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Risalamande, kirsebærsovs
- 8 Solbærsuppe med tvebakker
- 9 Mandelbudding, saftsovs
- 10 Henkogt ananas, råcreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

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

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

Menukort

Uge 46

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Rosenkålssuppe med bacon
- 3 Fiskesuppe med rejer, tomat og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødsikis

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, marinerede gulerødder
- 2 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 3 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 4 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 5 Simregryde med gris og pølser, kartoffelmos, majs
- 6 Braiseret okseyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Dampet Hoki filet, sennepssovs, kartofler, gulerødder
- 10 Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, ingefærkrydret blommekompot
- 12 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 13 Gammeldags grønkålssuppe, sprængt nakkefilet af gris, kartofler
- 14 Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 7 Frugtsalat med chokoladedrys
- 8 Blommesuppe med tvebakker
- 9 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 10 Klassisk chokoladebudding med flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Grønkål med tranebær og valnødder
- 20 Waldorfsalat

Mortensaften

I Danmark og mange andre lande fejrer vi Mortensaften den 10. november hvert år. Denne tradition markerer starten på vinteren og er opkaldt efter helgenen St. Martin af Tours. Ifølge legenden forsøgte Martin at undgå at blive biskop ved at gemme sig i en gåsesti, men gæssene afslørede ham, og som straf valgte han at spise gås på denne dag.

I nyere tid betragtes denne aften som en tid for fællesskab, hygge og samvær, hvor familier og venner samles omkring festlige måltider. Her er der tradition for at spise gås eller and på Mortensaften. Til denne anledning har vi derfor selvfølgelig sørget for, at du kan bestille en lækker ret med stegt andebryst med skysovs, hvide og brunede kartofler og gammeldags rødkål.

Derudover kan du som altid finde mange flere retter på menukortet, så der er noget for enhver smag, prøv eksempelvis:

- **Gammeldags øllebrød med malt og fløde**
- **Gammeldags grønkålssuppe med sprængt nakkefilet af gris og kartofler**
- **Pandestegte frikadeller med hvidkålstuvning, kartofler og syltede rødbeder**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46