

A top-down view of a rustic, light green ceramic bowl filled with a dark, hearty soup. The soup is topped with a generous portion of bright green string beans, several whole yellow potatoes, and small pieces of orange carrots. Fresh green parsley leaves are scattered on top. The bowl sits on a white and blue checkered tablecloth. A knife is visible at the top edge of the frame, and a small plate with more green beans is at the bottom left.

DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 7-8

Menukort

Uge 7

FORRETTER

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

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Coq au vin, kartofler
- 3 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 4 Karbonade, stuede blomkål, kartofler, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 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 Brunkål, sprængt nakkefilét af gris, rugbrød
- 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 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 8

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 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, ovnbagte rodfrugter
- 2 Ovnstegt kylling med persille, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 3 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 4 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler

HOVEDRETTER

- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Hvidkålsgrøde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 8 Svensk pølseret, ærter
- 9 Hvidvinsdampet torsk, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
- 10 Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
- 11 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, grønne bønner
- 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 Blåbær-hindbærsuppe, græsk inspireret yoghurt
- 10 Risengrød, kanelukker, smørklat
- 11 Jordbærrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

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

Vinterklassikere

Mens andre drager på ski, forkæler vi dig med lækre retter, der smager så godt, at din beslutning om at blive hjemme gør dig glad helt ind i dit madhjerter. Når det er koldt udenfor med blæst, is på ruderne og morgenfrost, skal der varme retter på bordet. Og gerne supper, simreretter, krydret mad og selvfølgelig sæsonens råvarer som kål og rodfrugter. Derfor tilbyder vi i disse uger retter til dig, der varmer, som minestrone-suppe, cremet aspargessuppe, coq au vin, gullasch og millionbøf, og sideretter som dejlig waldorfsalat eller kålsalat med savoykål og blomkål vendt i en lækker skyr-sennepsdressing. Er du mere til fisk eller foretrækker noget uden kød, tilbyder vi også:

- **Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler og gulerødder**
- **Hvidvinsdampet torsk med sennepssovs, kartofler og ovnbagte rødbeder med peberrod**
- **Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder – vegetarisk**

Lader den søde tand også høre fra sig, skal du ikke snydes for vores dejlige desserter, som i disse uger blandt andet byder på chokolade-nøddefromage med flødeskum, tiramisu, henkogt ananas og fersken med råcreme, gammeldags øllebrød med malt og fløde, samt meget, meget mere.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46