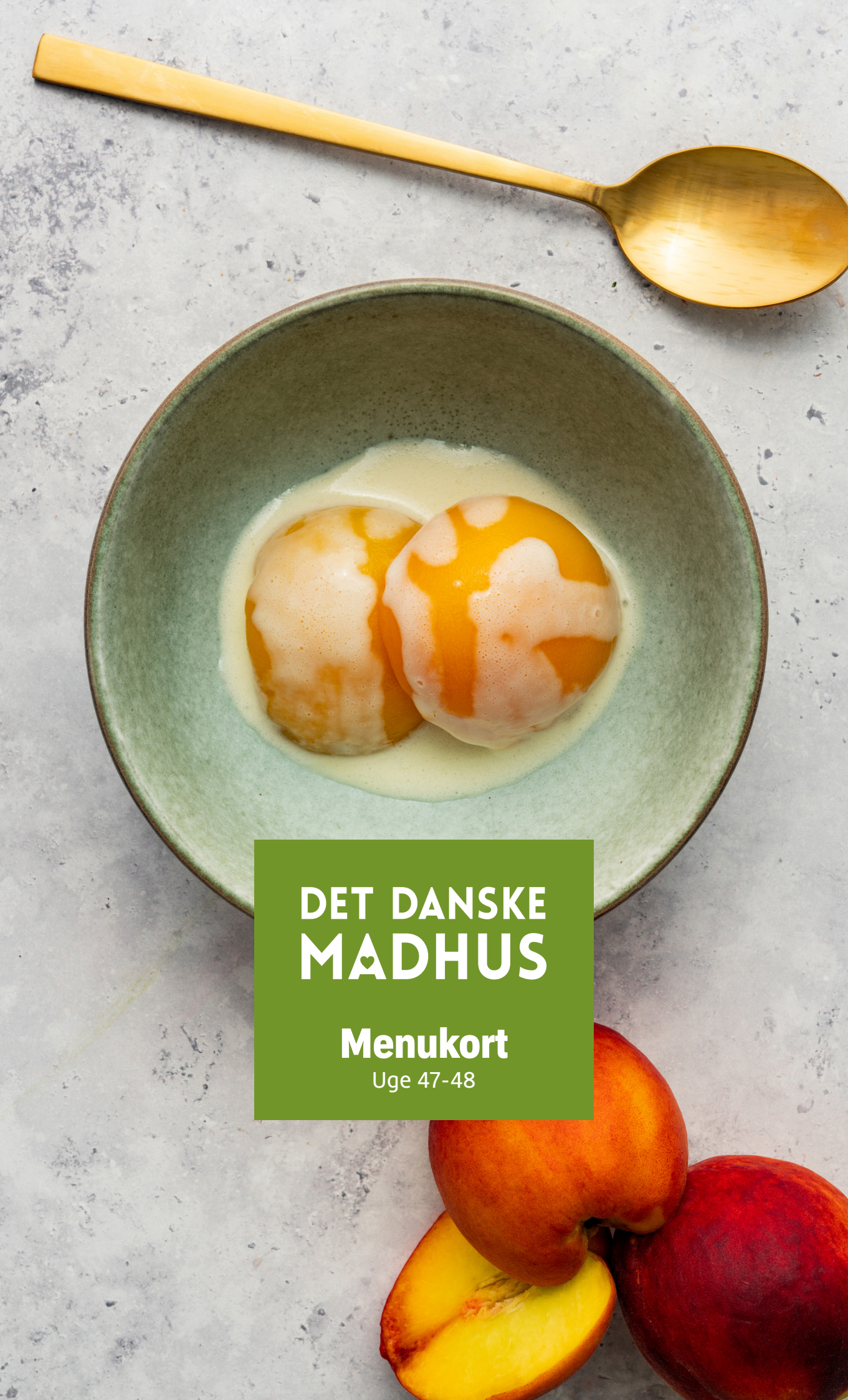


DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 47-48

Menukort

Uge 47

FORRETTER

1. Oksekødssuppe med kød- og melboller
2. Cremet aspargessuppe med kødboller
3. Indisk inspireret linsesuppe
4. Rejesalat med asparges, rugbrødskiks

HOVEDRETTER

1. Boller i selleri, kartofler
2. Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
3. Karbonade, lys flødesovs, kartofler, ærter og gulerødder
4. Pandestegte frikadeller, varm kartoffelsalat, ærter
5. Bagt farsbrød af okse med salattern, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
6. Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, rødkål
7. Svensk pølseret, blomkål
8. Appelsinmarineret kalkun, skysovs, kartoffelmos, ovnbagte gulerødder med estragon
9. Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
10. Hamburgerryg, grønlangkål, brunede kartofler
11. Pasta bolognese, champignon, selleri, gulerødder, hvidløg
12. Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
13. Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
14. Beluga bolognese med pasta – vegetarisk

DESSERTER

5. Brombær-ribsgrød, mælk
6. Ananasfromage med flødeskum
7. Råsyltede blommer med kanel, vanilje- limecreme
8. Gammeldags hyldebærsuppe med æbler
9. Risengrød, kanelsukker, smørklat
10. Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
11. Jordbærgrød, mælk
12. Citronfromage med flødeskum
13. Gammeldags øllebrød med malt, mælk
14. Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

19. Pastinaksalat med rød pesto og ristede hasselnødder
20. Tzatziki

Menukort

Uge 48

FORRETTER

1. Oksekødssuppe med kød- og melboller
2. Cremet blomkålssuppe
3. Flødelegeret tomatsuppe med kødboller
4. Klassisk tunmousse med dild, mini toast

HOVEDRETTER

1. Gris i asiatisk sur-sødsovs med ris
2. Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
3. Traditionel forloren and med svesker, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
4. Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, rødkål
5. Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
6. Kogt okseyderlår, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
7. Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
8. Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
9. Dampet mørksej i cassoulet, ris
10. Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
11. Kyllingefrikadeller, svampesovs, stegte kartofler, ærter
12. Klassiske hvidkålsrouletter, muskatsovs, kartofler, syltede rødbeder
13. Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
14. Tomatdhal, røde linser og krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt – vegetarisk

DESSERTER

5. Abrikos-havtorngrød, mælk
6. Panna cotta, brombærsirup
7. Henkogte pærer, karamelfløde
8. Romfromage med flødeskum
9. Ribssuppe med tvebakker
10. Gammeldags kærnemælkssuppe, rosiner
11. Jordbærgrød, mælk
12. Citronfromage med flødeskum
13. Gammeldags øllebrød med malt, mælk
14. Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

19. Bagte søde rødbeder med ristede fennikelfrø
20. Perle cous cous salat med glaskål

Thanksgiving – Taknemmelighed og Tradition

Hvert år i november fejres Thanksgiving, en amerikansk tradition med rødder tilbage til 1621, hvor engelske pilgrimme og Wampanoag-stammen samledes om en høstfest for at fejre og takke for årets afgrøder.

I dag er Thanksgiving en hyggelig tradition, hvor familie og venner samles omkring et godt måltid. Kalkun, kartofler og sæsonens råvarer hører ofte til på menuen, og højtiden handler i høj grad om fællesskab, nærvær og taknemmelighed.

Efterårets råvarer er stadig i sæson og indbyder til varme, velsmagende retter med rodfrugter, supper og andre gode efterårsklassikere. Har du en sød tand, kan amerikanske pandekager være en hyggelig lille hilsen til Thanksgiving. Uanset om du fejrer Thanksgiving eller blot nyder efterårets gode mad, håber vi, at du finder noget, der falder i din smag. I denne uge kan du blandt andet glæde dig til:

- **Bagte søde rødbeder med ristede fennikelfrø** (NYHED)
- **Beluga bolognese med pasta – vegetarisk** (NYHED)
- **Henkogte ferskner med hvid chokoladecreme**

Velbekomme

DET DANSKE MADHUS

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46

Trykt på 100% genbrugspapir