

DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 51-52

Menukort

Uge 51

FORRETTER

1. Oksekødssuppe med kød- og melboller
2. Kartoffelsuppe med porre
3. Cremet aspargessuppe med kødboller
4. Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødskiks

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, julekål, kartofler, kanelsukker
5. Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, rødkål
6. Kalkungryde med mangochutney, ris
7. Pasta med tomatflødesovs og kylling, grønne bønner
8. Hjertemillionbøf af ungkvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
9. Dampet sej filet, sennepssovs, kartofler, gulerødder
10. Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål
11. Kogt okseyderlår, peberrodssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med tyttebær
12. Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, rødkål
13. Marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat, ananas, frikadelle, cornichon, brød, smør (KOLD ANRETNING)
14. Quorn filet med stuvede majs og dampede bønner – vegetarisk

DESSERTER

5. Hindbærgrød, mælk
6. Moccafromage med flødeskum
7. Risengrød, kanelsukker, smørklat
8. Risalamande, kirsebærsovs
9. Panna cotta, æblemos krydret med kanel og kardemomme
10. Henkogt ananas, råcreme
11. Jordbærgrød, mælk
12. Citronfromage med flødeskum
13. Gammeldags øllebrød med malt, mælk
14. Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

19. Rødkålssalat med granatæble
20. Waldorfsalat med æbler og selleri

Menukort

Uge 52

FORRETTER

1. Oksekødssuppe med kød- og melboller
2. Fiskesuppe med rejer, tomat og fløde
3. Risalamande, kirsebærsovs
4. Laks med mandler og honningdressing

HOVEDRETTER

1. Tarteletter, høns i asparges
2. Simregryde med gris, tomat og peberfrugt, kartoffelmos, majs
3. Stegt andebryst, skysovs, hvide og brunede kartofler, gammeldags rødkål
4. Kogt okseyderlår, peberrodssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med tyttebær
5. Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, rødkål
6. Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
7. Ungarsk inspireret gullaschsuppe med kartofler
8. Karbonade, skysovs, kartofler, ærter
9. Fiskefrikadeller, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
10. Braiseret oksesteg, flødesovs med champignons, kartoffelgratin, bønner i baconsvøb, gulerødder
11. Hamburgerryg, kålpølse, grønlangkål, brunede kartofler
12. Dampet torsk, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
13. Marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat, ananas, frikadelle, cornichon, brød, smør (KOLD ANRETNING)
14. Plantebaseret millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder – vegetarisk

DESSERTER

5. Rødgrød, mælk
6. Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
7. Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
8. Risengrød, kanelsukker, smørklat
9. Nytårschokolade-orangekage
10. Passionsfrugtfromage med flødeskum
11. Jordbærgrød, mælk
12. Citronfromage med flødeskum
13. Gammeldags øllebrød med malt, mælk
14. Kransekagekonfekt (3 stk.)

SALATER

19. Marinerede bønner med rød peber og perleløg
20. Waldorfsalat med æbler og selleri

Glædelig jul

Julen nærmer sig med raske skridt, og vi går ind i årets mest traditionsrige uger. Lysene glimter i vinduerne, duften af klejner breder sig fra køkkenet, og minderne om barndommens juleaftener melder sig.

Og hvad ville julen være uden de klassiske juleretter? I disse uger kan du se frem til lækkert stegt andebryst med skysovs, hvide og brunede kartofler og gammeldags rødkål. Og selvfølgelig serverer vi også ovnstegt kamsteg med skysovs, kartofler og rødkål. Og hvad er jul uden noget sødt - vel ikke rigtig jul? Derfor runder vi af med risalamande med kirsebærsovs – en dessert, der fremkalder smil og måske lidt ekstra spænding om mandelgaven.

Men december er ikke kun and og kamsteg. Resten af vores menukort byder også på dejlige retter med smag af julefrokost og et lille forvarsel om nytåret.

- **Kransekagekonfekt**
- **Nytårskage med chokolade og orange**
- **Kold anretning med marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat med ananas, frikadelle, cornichoner, brød og smør**

Velbekomme – og glædelig jul

DET DANSKE MADHUS

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46

Tryktpå 100% genbrugspapir