



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 43-44

Menukort

Uge 43

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Minestronesuppe
- 4 Dampet torsk med rejer, blomkål, dressing, mini toast

KUNDEFAVORITTER

- 1 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 2 Kylling i spicy karrysovs, ris, ingefærkrydret ananaschutney
- 3 Hakkebøf i flødesovs m. bacon, champignon, ovnbagte kartofler og courgetter
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål

HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød med cherrytomat, skysovs, kartofler, broccoli
- 6 Tarteletter, høns i asparges
- 7 Gris i sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, mix af ris
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Stegt rødspættefilét, persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg
- 10 Karbonade, stuede blomkål, kartofler, syltede rødbeder
- 11 Braiseret okseinderlår, flødekartofler, grønne bønner
- 12 Brunkål, sprængt nakkefilét af gris, rugbrød
- 13 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 14 Indisk gryderet m. chick free og garam masala, quinoa med blomkål - 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 Gulerodsråkost med mandarin og mandarindressing

Menukort

Uge 44

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 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 2 Ovnstegt kylling med persille, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 3 Enebærgryde af gris i tern, kartoffelmos, broccoli
- 4 Bagt farsbrød med gulerødder og ærter, flødesovs, kartofler, blomkål

HOVEDRETTER

- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gulerødder
- 6 Braiseret kalveyderlår, skysovs, kartofler, glaserede perleløg
- 7 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 8 Svensk pølseret, ærter
- 9 Fiskefrikadeller med laks, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
- 11 Hvidkålsgrøde med oksekød og gulerødder tilsmagt med karry og soja, rugbrød
- 12 Appelsinmarineret kalkun, skysovs, kartoffelgratin, bagte gulerødder m. estragon
- 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 Citronfromage med flødeskum
- 8 Frugtsalat med chokoladedrys
- 9 Hybensuppe med æbler
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærrisengrød, mælk
- 12 Risalamande, kirsebærsovs
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Grønkål med tranebær og valnødder
- 20 Waldorfsalat

Sommertiden er ved vejs ende

Så er vi ved at være til vejs ende med den klassiske danske sommer og efterår, der har budt på alt fra 15 grader til over 30 grader, skybrud og torden. Vi er nu klar til at tage hul på vintertiden, hvor dagene bliver kortere indtil årets korteste dag, den 21. december, bedre kendt som vintersolhverv. Den sidste søndag i oktober, er nemlig her, hvor sommertiden slutter, og vi stiller vores ure en time tilbage og påbegynder vintertid, også kaldet normaltiden. Vi håber, I alle har nydt efteråret, som forhåbentlig har budt på mange gode stunder og oplevelser. For at runde sommertiden af med manér har vi sørget for en masse dejlig fisk, hvor du f.eks. kan se frem til stegt rødspættefilét med persillesovs, kartofler, marinerede gulerødder og løg. Eller hvis du ikke er helt klar til at sige farvel til sommeren og de mere eksotiske retter, så har vi som altid, flere forskellige plets kud fra udlandet, hvor du kan se frem til en skøn kokossuppe med kylling, rød karry, hvidløg og ingefær. Derudover vil du også kunne finde følgende retter på menuen:

- **Tarteletter med høns i asparges**
- **Ovnstegt kylling med persille, skysovs, kartofler og agurkesalat**
- **Braiserede kæber af gris med skysovs, kartofler, tomatsalsa med hvidløg og persille**

Denne periode byder også på uhygge, idet mandag den 31. oktober er dagen for Halloween. Traditionen tro klæder man sig ud og uskyldigt går rundt og råber "slik eller ballade". Her hos Det Danske Madhus kommer vores "slik" i form af 10 ugentlige desserter, og "balladen" er, at du kan få lov til bestille lige så mange, som du har lyst til.

Velbekomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46