



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 45-46

Menukort

Uge 45

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Rosenkålssuppe med bacon
- 3 Risalamande, kirsebærsovs
- 4 Klassisk tunmousse med dild, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Appelsinmarineret kalkun, skysovs, kartoffelgratin, bagte gulerødder m. estragon
- 4 Karbonade, skysovs, kartofler, ratatouille med tomat

HOVEDRETTER

- 5 Chili con carne med røde bønner, ris, majs
- 6 Ovnstegt kamsteg, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Traditionel forloren and m. svesker, skysovs, kartofler, ingefærkrydret blommekompot
- 8 Hjertemillionbøf af ungkvæg, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 9 Hvidvinsdampet torsk, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
- 10 Pasta med tomatflødesovs, bacon, grønne bønner
- 11 Gammeldags grønkålssuppe, sprængt nakkefilet af gris, kartofler
- 12 Skipperlabskovs med kalvetern, smør, balsamico-honningmarinerede rødbeder
- 13 Kalkungryde med mangochutney, ris
- 14 Tarteletter, plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Romfromage med flødeskum
- 7 Mandelbudding, saftsovs
- 8 Klassisk fløderand, appelsin-vaniljesovs
- 9 Blåbær-hindbærssuppe, græsk inspireret yoghurt
- 10 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

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

Menukort

Uge 46

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Kartoffelsuppe med porre
- 3 Fiskesuppe med rejer, hvidvin og fløde
- 4 Kyllingesalat med majs, peberfrugt og bacon, rugbrødschips

KUNDEFAVORITTER

- 1 Simregryde med gris og cocktailpølser, kartoffelmos, majs
- 2 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- 3 Traditionel forloren hare, vildtsovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 4 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder

HOVEDRETTER

- 5 Tarteletter, stuvning med ærter, gulerødder og skinke
- 6 Hamburgerryg, aspargessovs, kartofler, gulerødder, broccoli
- 7 Okselasagne med grøntsager og bechamelsovs
- 8 Ungkvæglever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, dild krydrede kartofler, gulerødder
- 10 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 11 Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
- 12 Pandestegte frikadeller, hvidkålsstuvning, kartofler, syltede rødbeder
- 13 Karbonade, skysovs, kartofler, gulerødder
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Rødgrød, mælk
- 6 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 7 Svesketrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 8 Kanelbagte æbler med hasselnødder, flødeskum
- 9 Gammeldags hyldebærsuppe med æbler
- 10 Mannadessert, kirsebærsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Broccolisalat med rosiner
- 20 Hvidkål, vindruer, valnødder med æbledressing

Danmark Spiser Sammen mod Ensomhed

I Danmark er der ca. 380.000 voksne og 20.000 børn, der føler sig ensomme. Derfor afholdes der i hele uge 45 begivenheden "Danmark Spiser Sammen - Folkebevægelsen mod Ensomhed", hvor alle der har lyst, kan gå ind på deres hjemmeside og tilmelde sig til fællesspisning på en lokation i nærheden. Alle er inviteret til et fantastisk arrangement, hvor fællesskab, hygge og samvær er i fokus. Derudover skal vi også fejre Mortensaften den 10. november. Mortensaften fejrer vi Sankt Morten, som efter signede blev forrådt af gæssene. Han besluttede derefter, at man skal straffe gåsen, ved at spise den hvert år den 10. november på Mortensaften. Grundet stor tumult på det europæiske marked i disse tider, er det desværre ikke muligt for os at servere and fra Det Danske Madhus til Mortensaften. Derfor har vores dygtige madudviklere tryllet i køkkenet og forberedt et helt særligt plets kud specielt til denne anledning. Du kan derfor se frem til en appelsinmarineret kalkun med skysovs, kartoffelgratin, bagte gulerødder m. estragon. Du kan selvfølgelig også altid vælge imellem vores 13 andre lækre hovedretter hver uge, hvor flere af vores kundefavoritter selvfølgelig optræder:

- **Kylling tikka masala med mix af ris og mangochutney**
- **Simregryde med gris, cocktailpølser, kartoffelmos og majs**
- **Pandestegte frikadeller med skysovs, kartofler og blomkål**

Et festmåltid er sjældent fuldendt uden dessert... og helst flere af dem. Så hvorfor ikke forkæle dig selv med én eller flere af vores 10 ugentlige desserter, hvor du i uge 45 og 46 kan se frem til, for eksempel klassisk fløderand med appelsin-vaniljesovs eller amerikanske pandekager med solbærmarmelade samt mange, mange flere.

Velkomme

**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46