



**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 Rejerand med æg og dild, rugbrødschips

## KUNDEFAVORITTER

- 1 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 3 Karbonade, smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, bønner med mandler, bacon

## HOVEDRETTER

- 5 Bagt farsbrød af okse med feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 8 Simregryde med oksekød og soltørrede tomater, kartoffelmos, majs
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 11 Butter Chicken, mix af ris, ærter
- 12 Kotelet af gris, svampesovs, kartofler, rosenkål
- 13 Klassiske hvidkålsrouletter, muskatsovs, kartofler, syltede rødbeder
- 14 Plantebaseret Butter Chickles, mix af ris, grønne bønner - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Sveskegrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum
- 8 Råsyltede blommer med kanel, vanilje- limecreme
- 9 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Moccacafromage med chokoladestykker og flødeskum
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

## SALATER

- 19 Revet gulerod med citron
- 20 Grønkål med tranebær og valnødder

# Menukort

Uge 48

---

## FORRETTER

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

## KUNDEFAVORITTER

- 1 Boller i selleri, kartofler
- 2 Coq au vin, kartofler
- 3 Bagt farsbrød af gris med porrer, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat
- 4 Pandestegte frikadeller, varm kartoffelsalat, ærter

## HOVEDRETTER

- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 6 Kogt kalvetykkam, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Spaghetti bolognese med champignon, selleri, gulerødder og hvidløg
- 8 Dansk hakkebøf, skysovs med løg, kartofler, bløde løg, syltede rødbeder
- 9 Hvidvinsdampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Mignon af gris, rødvinssovs med bacon, kartofler, ærter
- 11 Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
- 12 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 13 Brændende kærlighed, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 14 Tomatdhal, røde linser og krydret rødløgspynt, m. ris og græsk yoghurt - vegetarisk

## DESSERTER

- 5 Æblegrød, mælk
- 6 Sherryfromage med chokoladestykker og flødeskum
- 7 Henkogte pærer, karamelfløde
- 8 Panna cotta, brombærsirup
- 9 Mannagrød, kanelsukker, smørklat
- 10 Abrikostrifli med makroner, vaniljecreme, flødeskum og et stænk sherry
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, fløde
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

- 19 Coleslaw med rodfrugter
- 20 Iceberg, agurk, pebermix og feta med creme fraiche dressing

# Klassiske retter, der smager af kærlighed

I disse uger skal vi både tage afsked med november måned og tage hul på en ny måned, december. December måned er opkaldt efter det latinske ord 'decem', hvilket betyder 10, da man ifølge den romerske kalender havde marts, som den første måned. Det er selvfølgelig også tiden for nedtælling til jul, hvor man, traditionen tro, tænder adventskransens lys et efter et for hver søndag indtil den 24. december, juleaften/Jesu fødsels 'komme'. Traditionen med advent og adventskransen i Danmark kom omkring Første Verdenskrig, 1914-1918, hvilket var en tradition de tyske soldater videreførte til beboerne i det sønderjyske. Sønderjylland var under tysk besættelse indtil 1920, hvor sønderjyderne brugte adventskransen som et symbol for frihed og håb og blev udsmykket med røde og hvide bånd for at vise deres brændende kærlighed og tilhørsforhold til Danmark. Vi har i denne anledning derfor valgt at tilbyde vores 'brændende kærlighed', som bliver serveret med kartoffelmos og syltede rødbeder. Derudover vil I kunne finde en vaskeægte kundefavorit i form af karbonader med smørsovs, kartofler, ærter og gulerødder. Hvis dette ikke er i din smag, vil der som altid være mange flere retter at vælge imellem. Du kan også finde

- **Pandestegte frikadeller, varm kartoffelsalat og ærter**
- **Kødboller i tomatsovs, persillekartofler, bønner med mandler og bacon**
- **Bagt farsbrød af gris med porrer, svampesovs, kartofler, ratatouille med tomat**

Velbekomme

**DET DANSKE  
MADHUS**

-----  
**Mail:** [kundeservice@ddm.dk](mailto:kundeservice@ddm.dk)

**Telefon:** 70 70 26 46