



DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 01-02

Menukort

Uge 01

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Nytårsschokolade-orangekage
- 3 Cremet hummersuppe med cognac
- 4 Rejerand med æg og dild, rugbrødsbrikker

HOVEDRETTER

- 1 Karbonade, stuede ærter og gulerødder, kartofler
- 2 Braiseret oksesteg, flødesovs med champignons, kartoffelgratin, bønner i baconsvøb, gulerødder
- 3 Hamburgerryg, kålpølse, grønlangkål, brunede kartofler
- 4 Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 5 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
- 7 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 8 Svenske kødboller i flødesovs, kartoffelmos, tyttebærsylt
- 9 Dampet torsk, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
- 10 Coq au vin, kartofler
- 11 Kold anretning: Marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat, ananas, frikadelle, cornichon, brød, smør
- 12 Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
- 13 Stegt laksefilet, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
- 14 Indisk krydderret gryderet med chick free og garam masala, quinoa med blomkål - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Skovbærgrød, mælk
- 6 Sherryfromage med flødeskum
- 7 Henkogt ananas og fersken, råcreme
- 8 Hybensuppe med æbler
- 9 Passionsfrugtfromage med flødeskum
- 10 Klassisk vaniljebudding, saftsovs
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Vaffel, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Coleslaw
- 20 Waldorfsalat med æbler og selleri

Menukort

Uge 02

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

HOVEDRETTER

- 1 Pandestegt medister, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 2 Marokkansk kyllingegryde med grøntsager og kikærter, mix af ris
- 3 Karbonade, skysovs, kartofler, rosenkål
- 4 Klassisk millionbøf, kartoffelmos, syltede rødbeder
- 5 Bagt farsbrød af gris med porrer, flødesovs, kartofler, gulerødder
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 7 Hakkebøf i flødesovs med champignon, ovnbagte kartofler med græskar og rosmarin
- 8 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, agurkesalat
- 9 Fiskefrikadeller, citron-dild sovs, kartofler, gulerødder
- 10 Enebærgryde af gris i tern, kartofler, grønne bønner
- 11 Klassiske hvidkålsrouletter, muskatsovs, kartofler, syltede rødbeder
- 12 Kotelet af gris, krydret skysovs, kartofler, pestobagte tomater
- 13 Kylling i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
- 14 Tarteletter, Plantebaseret tarteletfyld med asparges - vegetarisk

DESSERTER

- 5 Sveskegrød, mælk
- 6 Nøddefromage med flødeskum
- 7 Æblesuppe med tvebakker
- 8 Henkogt fersken og blommer, valnøddecreme med portvin
- 9 Cremet ymerdessert med ristet kokosmel, solbærsirup
- 10 Risengrød, kanelsukker, smørklat
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Rødbeder med selleri, æbler og solbær
- 20 Iceberg, broccoli, gulerod, ærter med fløde-eddike dressing

Vi siger farvel til et og goddag til et andet

Vi står på tærsklen til årets sidste og måske mest festlige aften – nytårsaften. Det er her, vi samles foran fjernsynet til Kongens tale, tænder stjernekastere, og lader himlen lyse op af fyrværkeri. Men ingen nytårsaften uden de helt særlige retter, der har fulgt generationer og skaber den helt rigtige stemning omkring bordet.

På menukortet finder du derfor de klassiske nytårsfavoritter: en cremet hummersuppe med et strejf af cognac – en elegant begyndelse på aftenen. Dernæst den traditionelle dampede torsk med sennepssovs, kartofler og ovnbagte rødbeder med peberrod, der bringer smagen af tradition og højtid ind i det nye år. Og til den søde afslutning – vores nytårsdessert: en chokolade-orangekage, der sætter et festligt punktum.

Hvis du nu ikke er til ovenstående retter så frygt ej. Vi har selvfølgelig mange flere retter på menukortet. Måske en af følgende frister dig?

- **Coq au vin med kartofler**
- **Braiseret nakkefilet af gris med skysovs, kartofler og gammeldags rødkål**
- **Klassisk hvidkålsrouletter med muskatsovs, kartofler og syltede rødbeder**

Vi ønsker dig et godt nytår fyldt med gode stunder, og glæder os til at følge dig ind i 2026 med smagsoplevelser, der gør årets første uger lidt lysere.

Velbekomme – og godt nytår



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46