



DET DANSKE MADHUS

Menukort
Uge 11-12

Menukort

Uge 11

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet aspargessuppe med kødboller
- 3 Indisk inspireret linsesuppe
- 4 Rejesalat med asparges, rugbrødsbrikser

HOVEDRETTER

- 1 Boller i selleri, kartofler
- 2 Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
- 3 Karbonade, lys flødesovs, kartofler, ærter og gulerødder
- 4 Pandestegte frikadeller, varm kartoffelsalat, ærter
- 5 Bagt farsbrød af okse med salatter, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilet af gris, skysovs, kartofler, rødkål
- 7 Svensk pølseret, blomkål
- 8 Kalvegryde med jordskokker og svampe, kartoffelmos
- 9 Fiskefrikadeller, persillesovs, kartofler, gulerødder
- 10 Hamburgerryg, grønlankål, kartofler
- 11 Pasta bolognese, champignon, selleri, gulerødder, hvidløg
- 12 Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
- 13 Kyllingebryst, aspargessovs, kartofler, broccoli
- 14 Dhal med kokosmælk, courgetter og røde linser, ris – vegetarisk

DESSERTER

- 5 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Råsyltede blommer med kanel, vanilje- limecreme
- 8 Gammeldags hyldebærsuppe med æbler
- 9 Risengrød, kanel, smørklat
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Æbleskiver, jordbærmarmelade

SALATER

- 19 Broccolisalat med bacon
- 20 Iceberg, gulerødder og persille

Menukort

Uge 12

FORRETTER

- 1 Oksekødssuppe med kød- og melboller
- 2 Cremet blomkålssuppe
- 3 Flødelegeret tomatsuppe med kødboller
- 4 Klassisk tunmousse med dild, mini toast

HOVEDRETTER

- 1 Gris i asiatisk sur-sødsovs med ris
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Bagt farsbrød af gris med tyttebær, flødesovs, kartofler, broccoli
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, rødkål
- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt okseydrelår, peberrodssovs, kartofler, grønne bønner
- 7 Gule ærter, sprængt nakkefilet af gris, kartofler, syltede rødbeder
- 8 Ungkvæg lever, skysovs med løg, kartofler, bløde løg
- 9 Dampet mørksej i cassoulet, ris
- 10 Gammeldags stegt flæsk, persillesovs, kartofler, syltede rødbeder
- 11 Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
- 12 Klassiske hvidkålsrouletter, muskatsovs, kartofler, syltede rødbeder
- 13 Pasta med tomatflødesovs og kylling, hvidløgsmarinerede grønne bønner
- 14 Tomatdhal, røde linser og krydret rødløgspynt, mix af ris og græsk yoghurt – vegetarisk

DESSERTER

- 5 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Panna cotta, brombærsirup
- 7 Henkogte pærer, karamelfløde
- 8 Romfromage med flødeskum
- 9 Ribssuppe med tvebakker
- 10 Gammeldags kærnemælkssuppe, rosiner
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

- 19 Coleslaw med rodfrugter
- 20 Iceberg, broccoli, gulerod, rødbede, ærter med fløde-eddike dressing

Forårsjævnøgn

Den 20. marts optræder fænomenet forårsjævnøgn. Forårsjævnøgn er et astronomisk fænomen, der markerer overgangen fra vinter til forår på den nordlige halvkugle. Det finder sted omkring den 20. marts hvert år, hvor solen står direkte over ækvator. Denne dag er unik, fordi dag og nat er næsten lige lange over hele verden. Ordet "jævnøgn" stammer fra det latinske æquinocrium, som betyder "lige nat."

Forårsjævnøgn symboliserer en ny begyndelse og har været fejret af mange kulturer gennem historien. I oldtidens Persien markerede det starten på det persiske nytår, Nowruz, som stadig fejres i dag. For kelterne og vikingerne var jævnøgn et tidspunkt for fest og taknemmelighed over for naturens cyklus.

For at spise noget der er mindst lige så astronomisk, kan du se frem til vores råsyltede blomster med kanel, vanilje- limecreme. En dessert som passer perfekt til at fejre dette fænomen.

Du kan som altid se frem til mange, mange flere retter, hvor måske disse retter også falder i din smag:

- **Indisk inspireret linsesuppe**
- **Flødelegeret tomatsuppe med kødboller**
- **Klassiske hvidkålsrouletter med muskatsovs, kartofler og syltede rødbeder**

Velbekomme



**DET DANSKE
MADHUS**

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46