

DET DANSKE MADHUS

Menukort

Uge 53-01

Menukort

Uge 53

FORRETTER

1. Oksekødssuppe med kød- og melboller
2. Cremet hummersuppe med cognac
3. Nytårschokolade-orangekage
4. Rejerand med æg og dild, rugbrødskiks

HOVEDRETTER

1. Boller i selleri, kartofler
2. Kylling Tikka Masala, mix af ris, mangochutney
3. Braiseret oksesteg, flødesovs med champignons, kartoffelgratin, bønner i baconsvøb, gulerødder
4. Hamburgerryg, kålpølse, grønlangkål, brunede kartofler
5. Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, blomkål
6. Kyllingefrikassé med asparges, kartofler
7. Svensk pølseret, blomkål
8. Karbonade, lys flødesovs, kartofler, ærter og gulerødder
9. Dampet torsk, sennepssovs, kartofler, ovnbagte rødbeder med peberrod
10. Pasta bolognese, champignon, selleri, gulerødder, hvidløg
11. Marinerede sild, syltede rødløg, hønsesalat, ananas, frikadelle, cornichon, brød, smør (KOLD ANRETNING)
12. Biksemad, ketchup, syltede rødbeder
13. Stegt laksefilét, flødestuvet spinat, kartofler, gulerødder
14. Beluga bolognese med pasta - vegetarisk

DESSERTER

5. Brombær-ribsgrød, mælk
6. Frugtsalat
7. Råsyltede blommer med kanel, vanilje- limecreme
8. Gammeldags hyldebærsuppe med æbler
9. Passionsfrugtfromage med flødeskum
10. Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
11. Jordbærgrød, mælk
12. Citronfromage med flødeskum
13. Gammeldags øllebrød med malt, mælk
14. Kransekagekonfekt (3 stk.)

SALATER

19. Waldorfsalat med æbler og selleri
20. Tzatziki

Menukort

Uge 1

FORRETTER

1. Oksekødssuppe med kød- og melboller
2. Cremet aspargessuppe med kødboller
3. Minestronesuppe
4. Pate med peber, Cornichoner, rugbrødskiks

HOVEDRETTER

1. Klassisk millionbøf, kartoffelmos, ærter
2. Coq au vin, kartofler
3. Hakkebøf i flødesovs champignon, ovnbagte kartofler med courgetter
4. Boller i karry med gulerødder, løg og æbler, ris
5. Pandestegte frikadeller, stuvet blomkål, kartofler
6. Tarteletter, høns i asparges
7. Bagt farsbrød af gris med soltørrede tomat, skysovs, kartofler, broccoli
8. Pandestegt medister, skysovs, kartofler, rødkål
9. Stegt fiskefilét, persillesovs, kartofler, gulerødder
10. Ovnstegt revelsben af gris, skysovs, kartofler, ingefærkrydret blommekompot
11. Oksekød med røde bønner, cous-cous med grøntsager
12. Pasta carbonara med bacon og hvidløg, ærter
13. Biksemad med syltede rødbeder og ketchup
14. Rød karrygryde med butterbeans og spinat, mix af ris – vegetarisk

DESSERTER

5. Skovbærgrød, mælk
6. Ymerfromage, kirsebærsovs
7. Henkogt ananas, råcreme
8. Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum
9. Æblesuppe med tvebakker
10. Klassisk vaniljebudding, saftsovs
11. Jordbærgrød, mælk
12. Citronfromage med flødeskum
13. Gammeldags øllebrød med malt, mælk
14. Pandekager, solbærmarmelade

SALATER

19. Coleslaw
20. Marineret cous-cous med grøntsager

Vi siger farvel til et og goddag til et andet

Vi står på tærsklen til årets sidste og mest festlige aften: nytårsaften. Vi samles foran fjernsynet til Kongens tale og lader himlen lyse op af fyrværkeri. Men ingen nytårsaften uden de særlige retter der skaber den rigtige stemning omkring bordet.

På menukortet finder du de klassiske nytårsfavoritter. Vi starter med en cremet hummersuppe med et strejf af cognac. Dernæst kommer den traditionelle dampede torsk med sennepssovs, kartofler og ovnbagte rødbeder med peberrod. Som afslutning på festmåltidet er der vores nytårskage med chokolade og orange. Og når Kongen tager ordet, eller klokken slår tolv, har vi kransekagekonfekt klar, så det gamle år kan ringes ud med noget sødt.

Vi ønsker dig et godt nytår og glæder os til at følge dig ind i 2027 med smagsoplevelser, det kunne for eksempel være:

- **Beluga bolognese mad pasta, vegetarisk – NYHED**
- **Gammeldags blommekage med makroner og flødeskum**
- **Rød karrygryde med butterbeans, spinat og mix af ris – vegetarisk – NYHED**

Velbekomme – og godt nytår

DET DANSKE MADHUS

Mail: kundeservice@ddm.dk

Telefon: 70 70 26 46

Tryktpå 100% genbrugspapir