



# 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 Rejesalat med asparges, rugbrødsikis

## 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 feta, persille, skysovs, kartofler, grønne bønner
- 6 Braiseret nakkefilét af gris, skysovs, kartofler, gammeldags 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 Abrikos-havtorngrød, mælk
- 6 Ananasfromage med flødeskum
- 7 Råsyltede blommer med kanel, vanilje- limecreme
- 8 Gammeldags hyldebærsuppe med æbler
- 9 Risengrød, kannelsukker, smørklat
- 10 Henkogte ferskner, hvid chokoladecreme
- 11 Jordbærgrød, mælk
- 12 Citronfromage med flødeskum
- 13 Gammeldags øllebrød med malt, mælk
- 14 Amerikanske pandekager, solbærmarmelade

## SALATER

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

# Menukort

Uge 48

---

## 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 sur-sødsovs med peberfrugt og bambusskud, ris
- 2 Ovnstegt kylling, paprika-tomatsovs, kartofler, majs
- 3 Traditionel forloren and med svesker, skysovs, kartofler, chilikrydret æblekompot
- 4 Pandestegte frikadeller, skysovs, kartofler, gammeldags rødkål
- 5 Karbonade, skysovs, kartofler, blomkål
- 6 Kogt okseyderlår, 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 Brombær-ribsgrød, mælk
- 6 Panna cotta, brombærsirup
- 7 Henkogte pærer, karamelfløde
- 8 Svesketrifli med makroner, vaniljecreme, sherry, 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

# Thanksgiving – En Hyldest til Taknemmelighed og Tradition

Hvert år den fjerde torsdag i november samles amerikanerne for at fejre thanksgiving – en elsket tradition, der går tilbage til begyndelsen af det 17. århundrede.

I 1620 bosatte en gruppe engelske pilgrimme, kendt som "Pilgrims", sig i Plymouth, Massachusetts. Året efter, i 1621, delte de en vellykket høst med Wampanoag-stammen, som havde hjulpet dem med at overleve det hårde første år. For at fejre denne fælles succes og udtrykke taknemmelighed, afholdt de en fest – det, vi i dag kender som den første thanksgiving.

Thanksgiving er nu en tid til at reflektere over alt, vi er taknemmelige for, og samles med dem, vi elsker. Fejringen kulminerer i en overdådig middag, hvor kalkun, "stuffing", kartofler og græskartærte fylder bordet, mens hjerterne fyldes med varme og glæde.

Hvis du fejrer thanksgiving eller bare har en sød tand, så er amerikanske pandekager til dessert måske lige dig? Hvis det nu ikke lige falder din smag, så frygt ej vi har nemlig mange flere retter at tilbyde. Du kan blandt vælge imellem:

- **Indisk inspireret linsesuppe**
- **Dampet mørksej i cassoulet og ris**
- **Oksekød med røde bønner og cous-cous med grøntsager**

**Velbekomme**



**DET DANSKE  
MADHUS**

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

**Telefon:** 70 70 26 46