



MENU UGE 39

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Butterchicken - Stykker af kylling serveret i kraftig sauce med tomat, friske grøntsager, ristede mandler og persille (7,8,15,16)
Serveres med lune ris

DAGENS VEGETARRET

Tikka masala med kikærter, tomater og kokosmælk (15,16)
Dampede basmatiris med varme krydderier

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Agurke-relish med mynte, koriander og rød chili
Frisk æblesalsa med rødløg, mynte og ingefær (15)

SALATER

Spidskålsalat med grønne ærter, sukkerærter, rødder, ristede græskarkerner, purløg og vinaigrette (10,12)

Grøn salat toppet med ristede kikærter, danske blommer og mynte

PÅLÆG ANRETTET

"Peber" stegt okse tyndsteg med syltede bøgehatte, rødløg, brøndkarse og trøffelbearnaise (3,7,10,12,15)

PÅLÆGSBUFFET

Plukket laks med mascarpone, grov sennep, frisée, radiser, citron og dild (3,4,7,10,12)

Fennikel spegepølse med crudité af fennikel, semi-dried tomat, persille og rød mojo i glas (8,16,S)

BRØD

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

CRUDITÉ

3 slags Crudité m. dip

1. Gluten

4. Fisk

7. Mælk

10. Sennep

13. Lupin

16. Hvidløg

2. Krebsdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 39

König Gourmet

TIRSDAG

DAGENS HOVEDRET

Italiensk inspireret hakkebøf serveret i tomatsauce med frisk basilikum, peberfrugt og urter
(15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med italiensk orzo pasta vendt i olivenolie, citron og basilikum (1)

DAGENS VEGETARRET

Italiensk "gratineret" spidskål med citronskal, hvidløg, persille og skilt sauce på svampebouillon og vegansk fløde (1,15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med italiensk orzo pasta vendt i olivenolie, citron og basilikum (1)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Pico de gailo med frisk chili (15,16)

Crudité af fermenteret peberfrugt, asparges og plukket persille

SALATER

Tomatsalat med mozzarella, peberfrugt, rødløg, oliven, basilikum, persille, hvidvinseddike og olivenolie (7,10,12,15)

Grøn salat toppet med citronsyltede salatløg og hvidløgscROUTONER (1,12,15,16)

PÅLÆG ANRETTET

Laksetatar med små blinis og rørt creme med citron og friske krydderurter (1,3,4,7,12)

PÅLÆGSBUFFET

Hvidløgsmarinerede rejer med tangsalat, marinerede urter, frisée, dild og aioli i glas (2,3,10,12,16)

Langtidsstegt oksekød med "pickles" urter, syltede rødløg, hjemmesyltede drueagurk og remoulade i glas (3,10,12,15)

BRØD

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

OST

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

| | | | | | |
|-------------|---------------|------------|---------------|-------------|-------------|
| 1. Gluten | 4. Fisk | 7. Mælk | 10. Sennep | 13. Lupin | 16. Hvidløg |
| 2. Krebsdyr | 5. Jordnødder | 8. Nødder | 11. Sesam | 14. Bløddyr | S. Svinekød |
| 3. Æg | 6. Soja | 9. Selleri | 12. Sulfitter | 15. Løg | |



MENU UGE 39

König Gourmet

ONSDAG

DAGENS HOVEDRET

Nordiske fiskefrikadeller med citronskal, dild og purløg (1,3,4,7,15)

2 stk. pr. person

Serveres med kogte kartofler vendt i friske urter

DAGENS VEGETARRET

Svampe stroganoff - ristede svampe, perleløg, gulerødder, peberfrugt, hvidløg, timian og persille (6,15,16)

Kogte kartofler vendt i friske urter

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Grov remoulade (3,7,10,12,15)

Friske citronbåde

SALATER

Blomkålssalat med friske ærter, edamamebønner, asparges, babyspinat, syltede rødder, saltristede mandler og citrondressing (8,10,12)

Grøn salat toppet med agurk med lime, sort sesam og croutoner (1,11)

PÅLÆG ANRETTET

Svampeterrin med ristet italiensk skinke, soltørret tomat og basilikumspesto (3,7,15,16,S)

PÅLÆGSBUFFET

Leverpostej med ristede svampe, syltede svampe, sprød bacon, cornichoner og brøndkarse (1,7,8,12,15,S)

Stegt kyllingebryst med langtidsbagte tomater, stegte squash, rucola, parmesanflager og basilikumspesto i glas (7,12,16)

BRØD

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

CRUDITÉ

3 slags Crudité m. dip

1. Gluten

4. Fisk

7. Mælk

10. Sennep

13. Lupin

16. Hvidløg

2. Krebsdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 39

König Gourmet

TORSDAG

D A G E N S H O V E D R E T

Langtidsstegt kalvekød med cremet whiskysauce med sauté af bagte rodfrugter, tomat og svampe (1,15,16)

2 skiver pr. person

Serveres med råstegte halve kartofler med timian, hvidløg, laurbær (16)

D A G E N S V E G E T A R R E T

Marokkansk tagine med pastinak, søde kartofler og svesker samt kikærter og abrikos (15,16)

Couscous med peberfrugt og rødløg, persille og mandler (1,8,15,16)

K O L D T T I L B E H Ø R T I L H O V E D R E T

Kold bearnaisecreme med frisk estragon (3,7,10,12)

Stegte og syltede svampe med plukket persille (12)

S A L A T E R

Cæsarsalat med romaine, hjertesalat, parmesanflager og brødcrouton (1,3,4,7,10,12,16)

Grøn salat toppet med grillet squash, aubergine, avocado, forårsløg

P Å L Æ G A N R E T T E T

Stegt unghanebryst med hvidløg, timian og syltede og marineret urter og mojo (15,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Plukket hvid fisk med radiser, asparges, karse, purløg, rugbrødschips og rygeostecreme i glas (1,3,4,7,10,12)

Chorizo med stegte artiskok, oliven, marinerede peberfrugter og basilikumscreme i glas (3,7,10,12,15,S)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Kokostoppe med mørk chokolade (7)

1. Gluten

4. Fisk

7. Mælk

10. Sennep

13. Lupin

16. Hvidløg

2. Krebsdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 39

König Gourmet

FREDAG

DAGENS HOVEDRET

Club sandwich med pankostegt kyllingebryst og sprød bacon (1,3,S)

1 stk. pr. person

Ciabattabolle (1)

DAGENS VEGETARRET

BBQ-burger - plantebaseret bøf med bønner og urter serveret i kraftig BBQ-sauce (6,15,16)

1 stk. pr. person

Sesambolle (1,11)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Karrymayonnaise (3,10,12)

Agurkesalat med krydderurter

SALATER

Coleslaw salat med 3 slags kål, gulerødder, persille og mild coleslawdressing (3,7,10,12)

Grøn salat toppet med ristede portobellosvampe, snack tomat, fermenteret peberfrugt

PÅLÆG ANRETTET

Hvidløgssstegte tigerrejer, grønne asparges, krydderurtesalat, citron og aioli (3,7,12,16)

PÅLÆGSBUFFET

Pillede æg med citron, tomat, purløg, dild og citronmayonnaise i glas (3,10,12)

Kogt kalvebryst med marinerede forårsurter, citron, kapers og persille
og peberrodscreme i glas (7)

BRØD

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

OST

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

1. Gluten

4. Fisk

7. Mælk

10. Sennep

13. Lupin

16. Hvidløg

2. Krebsdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg