



# MENU UGE 40

# König Gourmet

## MANDAG

### DAGENS HOVEDRET

Indisk kalkun - Langtidsstegt kalkunoverlår serveret i kraftig sauce med ristet kokos, mandler og friske urter (8,15,16)

2-3 stk pr. person

Serveres med lune ris

### DAGENS VEGETARRET

Rød Thai karry med marineret soyaprotein, bambusskud, masser af grønt, kokosmælk, limeblade, citrongræs og ingefær (15,16)

Lune ris med ristede sesamfrø (6,11)

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Æble-rabarber chutney med frisk ingefær

Ristede kokosflager, saltede peanuts og rosiner (5)

### SALATER

Blomkålssalat vendt med edamamebønner, sukkerærter, spirer, ristede nødder og karryvinaigrette (1,6,8,12)

Grøn salat toppet med ristede kikærter, syltede æbler og mynte

### PÅLÆG ANRETTET

Stegt carpaccio med rucola, parmesanflager, ristet pinjekerner og olivenolie (7,8)

### PÅLÆGSBUFFET

Nordiske fiskefrikadeller med citronskal, dild, purløg hertil krydderurtesalat, frisé, citron og sauce tatar i glas (1,3,4,7,10,12,15)

Pastrami med "pickles" urter, syltede rødløg, spirer og pickles i glas (1,10,12,15)

### 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 40

# König Gourmet

## TIRSDAG

### DAGENS HOVEDRET

Nordisk svinekotelet med brændte løg, hvidløg, friske æbler, æblevineddike og ristet krydder lardo med timian (15,16,S)

1 stk. pr. person

Flødekartofler med porre, hvidløg, sennep og parmesan (1,7,10,15,16)

### DAGENS VEGETARRET

Indisk Dahl med linser, rodfrugter, tomat, fermenteret peberfrugt juice, krydderier og hvidløg (10,15,16)

Lune fladbrød, olivenolie, ristede krydderier (1)

1 stk. pr. person

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Rodfrugt tartarsauce med cornichoner, kapers, citron og urter (3,7,10,12,15,16)  
Syltede rødløg, svampe og ærteskud (12,15)

### SALATER

Græsk inspireret salat med variationer af tomater, salatost, oliven, rødløg, peberfrugt, persille, balsamico og god olie (7,12,15,16)

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

### PÅLÆG ANRETTET

Rilette af langtidsstegt kalvebryst med friske urter, syltede rødløg, teriyaki, frisk chili og grøn wasabimayo (3,7,10,12,15)

### PÅLÆGSBUFFET

Bagt laks med tomat, asparges, mizuna, dild og kørvel hertil grøn flødeostcreme i glas (3,4,7,10,12)

Rosastegt oksekød med peberrod, drueagurk, friteret løg, ærteskud og remoulade i glas (1,3,10,12,15)

### 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 40

# König Gourmet

## ONSDAG

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

Italiensk inspireret fisk

Stykker af hvid fisk marineret i olivenolie, parmesan, persille, basilikum, citronskal og hvidløg toppet med crudité af friske urter (4,7,15,16)

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

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

Italienske stegte grøntsager og bønner serveret i kraftig tomatsky med citronskal, hvidløg, rosmarin og persille (1,15,16)

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

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

Basilikumspesto med ristede pinjekerner (8,16)

Crudité af fermenteret peberfrugt, broccolini og plukket persille

### S A L A T E R

Belugalinser med grøn spidskål, rødløg, fermenteret tomatjuice, god olivenolie og ristede kerner (15)

Grøn salat toppet med agurk med lime, friske blåbær og plukket persille (1,11)

### P Å L Æ G A N R E T T E T

"Grillet" hjertesalat med syrnede flødedressing, granatæblekerner, plukket urter og marinerede rejer og rugbrødschips (1,2,7,10,12)

### P Å L Æ G S B U F F E T

Paté med syltede valnødder, stegte artiskokker, cornichoner og ærteskud (1,3,7,8,12,S)

Stegt kalkunbryst med timian stegte squash, marinerede peberfrugter, syltede rødløg og aioli i glas (3,10,12,15,16)

### B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

### C R U D I T É

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 40

# König Gourmet

## TORSDAG

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

Japanske kødboller af kalv med sort sesam serveret i teriyaki sauce med friske urter  
(1,3,7,15,16)

2 stk. pr. person

Hertil dirty rice, ris vendt med friske urter, persille og citron

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

Aloo Gobi - Indisk ret med kartoffel og blomkål i krydret sauce (15,16)

Dirty rice, ris vendt med friske urter, persille og citron

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

Friskplukkede koriander, spirer, lime og persille

Pico de gallo med friske tomater, chili og hvidløg (15,16)

### S A L A T E R

Råkost af gulerødder, spidskål, friske æbler, blåbær, ananas, appelsin, frisk citronsaft og ristet mandelflager (8,12)

Grøn salat toppet med mango, ananas, sort sesam og romanesco (11)

### P Å L Æ G A N R E T T E T

Brandade med bagt lys fisk, kartoffel, citronskal, syrnede fløde, purløg og revet vesterhavsost og sprøde brød (1,4,7,12,15)

### P Å L Æ G S B U F F E T

Halve æg med stilk tomat, citron, frisée, dild, sukkerærtspirer, ristet rugbrød og citronmayonnaise i glas (1,3,10,12)

Italiensk spegepølse med grillet fennikel, peberfrugt, squash og rosmarin  
hertil mojo i glas (7,16,S)

### B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

### K A G E

Nougatmazarin (1,3,7,8)

1. Gluten

4. Fisk

7. Mælk

10. Sennep

13. Lupin

16. Hvidløg

2. Krebssdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfit

15. Løg



# MENU UGE 40

# König Gourmet

## FREDAG

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

Amerikansk langtidsstegt okseyderlår med stegte svampe, asparges, rødløg og urter serveret med rødvinssauce (12,15,16)

2-3 skiver pr. person

Serveres med små stegte kartofler vendt med olivenolie og friske krydderurter

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

Vegansk "kebab" vendt i marinade med ristede svampe, kål, løg, peberfrugt og bønner (6,15,16)

Serveret med lunt arabisk pitabrød (1) - 1 pr. person

### 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

Spidskålscæsar med frisk parmesan og sprøde croutoner (1,3,4,7,10,12,16)

Grøn salat toppet med langtidsbagte tomater, avocado og basilikum

### P Å L Æ G A N R E T T E T

Italiensk inspireret skinke med soltørret tomat, mozzarella, pinjekerner og basilikumspesto (7,8,16,S)

### P Å L Æ G S B U F F E T

Stegte tigerrejer med hvidløg og chili med tangsalat, friske krydderurter og wasabicecreme i glas (2,3,7,10,12,16)

"Hønsesalat" plukket kylling i dijoncreme med ristede og syltede svampe, asparges og purløg (3,7,10,12,15)

### B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

### O S T

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