



MENU UGE 41

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Langtidsstegt kalvekød serveret med bagte middelhavsurter, citronskal, hvidløg, persille og grøn tomat sky (15,16)

1 stk. pr person

Hertil orzo med friske krydderurter, citron og olivenolie (1,12)

DAGENS VEGETARRET

Italiensk grillet spidskål med citronskal, hvidløg, persille serveret på puré af bønner og gulerødder (15,16) - 1 stk. pr. person

Orzo med friske krydderurter, citron og olivenolie (1,12)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Tomattapenade med fermenteret sort peber

Grillet og syltet fennikel

SALATER

Belugalinser, spidskål, agurk, fermenteret peber, plukket persille, citron og god olivenolie (15)

Grøn salat toppet med crudité af farvede gulerødder, beder, tranebær og honningristede mandler (8)

PÅLÆG ANRETTET

Spinatflan med marinerede rejer, frisé, citron og aioli (3,4,7,10,12,16)

PÅLÆGSBUFFET

Varmrøget laks med asparges, hjertesalat, citron, frisée, tomat og urtecreme i glas (3,4,7,10,12)

Krydret kylling i skiver serveret med grønne bønner, syltet peberfrugt, ristede mandler og basilikumcreme med soltørret i glas (3,7,8,10,12)

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 41

König Gourmet

TIRSDAG

DAGENS HOVEDRET

"Tikkachicken" marineret og stegt kyllingeoverlår serveret i krydret sauce med friske urter (7,15,16)

1 stk. pr. person

Dampede basmatiris med varme krydderier

DAGENS VEGETARRET

Vegansk tikka "chicken" med kikærter, rodfrugter, ingefær og kokos (5,16)

Hertil dampede basmatiris med varme krydderier

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Stærk mynte-persilledressing (15,16)

Mango-æblechutney med ingefær og mild chili

SALATER

Blomkålssalat med radiser, ærter, ristede græskarkerner, kørvel, purløg og mild sennepsdressing (10,12,15)

Grøn salat toppet med ingefærsyltede pærer, edamamebønner og ærteskud (6)

PÅLÆG ANRETTET

"Grillet oksekød" med stegte og syltede svampe og kold bearnaise (3,7,10,12,15)

PÅLÆGSBUFFET

Hvid fisk, bulls blood, kapers, forårsløg, radiser, dild og persillepesto i glas (4,7,12,16)

Spansk skinke med semi-dried tomat, oliven, artiskok, ærteskud og mojo i glas (1,8,15,S)

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 41

König Gourmet

ONSDAG

DAGENS HOVEDRET

Ovnbagt fisk med citronskal, dild og estragon, serveret med vinblanc med frisk spinat og friske krydderurter (1,4,7,12,15,16)
Serveres med ris pilaw (15)

DAGENS VEGETARRET

Kinesisk Sichuan ret med soyamarineret plantefars, peberfrugt, bænespirer, grønne bønner og chili (6,15,16)
Hertil dampede ris med sort sesam (11)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Friske citroner
Friske, syltede og fermenteret asparges, peberfrugt og løg (12,15)

SALATER

Grillet fennikel, spinat, hasselnødder, blåbær, rødbede og fermenteret pære (8)
Grøn salat toppet med romanesco og syltede rødløg (15)

PÅLÆG ANRETTET

Italiensk inspireret kalv med salvie og hvidløg, frisk mozzarella, langtidsbagte tomater og basilikumspesto (7,12,16)

PÅLÆGSBUFFET

Dyrlægens natmad, leverpostej, saltkød, sky, løg og karse (1,12,15,S)
Stegt kyllingeinderfilet, hjertesalat, parmesanflager, cherrytomat og cæsardressing i glas (3,4,7,10,12)

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 41

König Gourmet

TORSDAG

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

Græsk hakkebøf glaseret i fermenteret sort peber med oregano serveres med grillet peber, bagte tomater og syltede rødløg (15,16)

1 stk. pr. person

Stegte kartofler med rosmarin citron

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

Græsk plantebøf glaseret i fermenteret sort peber med oregano, grillet peber, bagte tomater og syltede rødløg (15,16) - 1 stk. pr. person

Serveres med stegte kartofler med rosmarin 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

Rød mojo med saltede mandler (8,12,16)

Grillet og syltet grønt med friske urter

S A L A T E R

Bagt butternutsquash, stegte portobellosvampe, syltede rødder, quinoa, citron og plukket persille (12)

Grøn salat toppet med friske blommer, syltede brombær og saltmandler (8)

P Å L Æ G A N R E T T E T

Provencestegt kylling supremebryst med citron, timian, hvidløg og tomat chutney (15,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Fersk røget laks med citronsyldede urter, ærter, frisée, rugbrødschips og rygeostcreme i glas (1,4,7,12,15)

Rosastegt oksekød med syltede rødløg, drueagurk, ærteskud og remoulade i glas (3,7,10,12,15)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Cookies med 3 slags chokolade og ristede nødder (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 41

König Gourmet

FREDAG

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

Asian Chicken - Marineret og langtidsstegt kyllingebryst serveret i teriyaki med chili og hvidløg (1,15,16)

Ciabattaboller med 2 slags sesam (1,11) - 1 stk. pr. person

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

Asian vegan pulled BBQ med portobello svampe, østershatte, spidskål, rødløg i teriyakisauce (1,6,15,16)

Ciabattaboller med 2 slags sesam (1,11) -1 stk. 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

Chili mayonnaise med bagte hvidløg (3,7,10,12,16)

Asiatisk agurkesalat med frisk ingefær, plukket urter og sød chili (12)

S A L A T E R

Spidskålssalat med rød spidskål, gulerødder, forårsløg, peberfrugt i sød mangodressing og ristede kokosflager (3,7,10,12,15)

Grøn salat toppet med edamamebønner, avocado, langtidsbagte tomater og ristede mandelflager (6,8)

P Å L Æ G A N R E T T E T

Urtestegt fisk med jordkokpuré, sprød chips og urter (4,7,15,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Pillede æg med rejer, citron, sukkerærtspirer, agurk, kørvel, dild og citronmayonnaise i glas (2,3,10,12)

Italiensk spegepølse med fennikel, semi-dried tomat, grillet peberfrugt, timian og oliventapenade i glas (16,S)

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