



# MENU UGE 42

# König Gourmet

## MANDAG

### DAGENS HOVEDRET

Italy chicken - Pestostegt kyllingeoverlår serveret med middelhavsurter, soltørrede tomater og timian (15,16)

1 stk. pr. person

Serveret med pasta penne i basilikumsolie (1,16)

### DAGENS VEGETARRET

Vegansk bolognese med rodfrugter, tomat, hvidløg og krydderurter (15,16)

Serveret med pasta penne i basilikumsolie (1,7,16)

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Langtidsbagte tomater og plukket basilikum

Persillepesto med ristede pinjekerner (8,16)

### SALATER

Tomatsalat med rødløg, peberfrugt, agurk, mozzarella, oliven, basilikum, persille og olivenolie (7,15)

Grøn salat toppet med farvede gulerødder, tørrede blåbær og saltristede græskarkerner

### PÅLÆG ANRETTET

Thai fisketerrin med marinerede urter, tangsalat, ristet sesam og wasabicreme i glas (1,2,3,7,10,12,15,16)

### PÅLÆGSBUFFET

Bagt laks med urtecreme, radiser, asparges, frisée og dild (3,4,7,10,12)

Roastbeef med bløde løg, sprøde løg, syltede agurker, brøndkarse og pickles i glas (3,10,12,15)

### 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 42

# König Gourmet

## TIRSDAG

### DAGENS HOVEDRET

Græsk inspireret gyros med marineret og stegt svinekød, løg, peberfrugt og hvidløg (15,16,S)  
Serveret med lune fladbrød (1)  
1 pr. person

### DAGENS VEGETARRET

Indisk Dahl med linser, rodfrugter, tomat, fermenteret peberfrugtjuice, krydderier, hvidløg (15,16)  
Serveret med lune fladbrød (1)  
1 pr. person

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Kold harissa (16)  
Tzatziki med frisk agurk og hvidløg (7,16)

### SALATER

Bulgursalat med agurk, peberfrugt, bladselleri, mynte, persille, citron og olivenolie (1,9)  
Grøn salat toppet med grillede portobellosvampe, avocado, semi-dried tomat og karse

### PÅLÆG ANRETTET

Lynstegt oksecarpaccio med olivenolie, rucola, parmesanflager og ristede pinjekerner (7,8)

### PÅLÆGSBUFFET

Hønseæg med rejer, citron, hjertesalat og dild og mayonnaise i glas (2,3,10,12)  
Kalkunbryst med soltørrede tomat-artiskok, oliven, ærteskud og pesto i glas (7,15,16)

### 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 42

# König Gourmet

## ONSDAG

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

Klassiske fiskefrikadeller med estragon og purløg (1,3,4,7,15)

2 pr. person

Hertil kartoffelbåde med timian og oregano

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

Bo Kho - Vietnamesisk ragout med citrongræs, limeblade, ristet tempeh, stjerneanis og daikon (15,16)

Serveret med dampede ris med ristede sesam (11)

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

Grov remoulade (3,10,12)

Citronbåde

### S A L A T E R

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

Grøn salat toppet med pære i persilleolie, soltørret tranebær og ristede hasselnødder (8)

### P Å L Æ G A N R E T T E T

Stegt svinebryst med honning og rosmarin, syltede æbler, sprøde chips og karse (12,S)

### P Å L Æ G S B U F F E T

Kogt kalvebryst med laurbær, timian, marinerede urter, persille og blomkålspuré i glas (7,15)

Stegt kyllingebryst med hjertesalat, tomat, spirer og karrycreme i glas (3,7,10,12)

### 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 42

# König Gourmet

## TORSDAG

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

Langtidsstegt kalvecuvette med hvidløg, timian og citron hertil  
bagte rodfrugter og rødvinsauce (15)

2-3 skiver pr. person

Serveret med små ristede kartofler med urter og citron

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

Mexicansk tacos med chili sin carne (10,15,16)

Serveret med lun mini hvede-tortillas (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

Ristede og syltede svampe med brøndkarse (12)

Kold estragoncreme (3,7,10,12)

### S A L A T E R

Rød spidskål, gulerødder, friske æbler, ananas, kokosflager, ristede solsikkekerner,  
citron og appelsinjuice (12,15,16)

Grøn salat toppet med ingefærfermenteret æbler, ærter og brøndkarse

### P Å L Æ G A N R E T T E T

Lakserillette med grov sennep, radiser, frisée, kørvel, purløg og sprøde rugbrødschips  
(1,3,4,7,10,12)

### P Å L Æ G S B U F F E T

Hvidløgssstegte tigerrejer med tangsalat, marinerede urter, karse, purløg og aioli i glas  
(2,3,10,12,15,16)

Italiensk salami med grillede grøntsager, semi-dried tomat og timian og artiskokcreme i glas  
(7,10,12,S)

### B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

### K A G E

Citronkage med blå birkes og glasur (1,3,7)

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. Sulfit

15. Løg



# MENU UGE 42

# König Gourmet

## FREDAG

### DAGENS HOVEDRET

Tarteletter med kylling i asparges - Dansk kylling serveret i sauce med asparges, forårsløg, citron, purløg og persille (1,7,15)  
Lune tarteletter (1) - 2 pr. person

### DAGENS VEGETARRET

Selleri og svampe i asparges med ærter, forårsløg, gulerødder og persille (9,15)  
Sprøde tarteletter (1) - 2 pr. person

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Tomatconcassé med citron og plukket persille  
Fine ærter, sukkerærter og spirer

### SALATER

Broccolisalat med ristet solsikkekerner, rosiner, tranebær og syrnet fløde dressing (7,10,12)  
Grøn salat toppet med grønne bønner, edamamebønner, røgede mandler og ærteskud (6,8)

### PÅLÆG ANRETTET

Pankostegte tigerrejer med lime og sauce tartar (1,2,3,7,10,12,15,16)

### PÅLÆGSBUFFET

Urtebagt fisk med crudité af radiser, asparges, citron, frisée, dild og salsa verde i glas (4,16)  
Paté med hvidløg, stegte squash, marinerede oliven, soltørrede tomater og ærteskud  
(1,3,7,15,16,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	