



MENU UGE 43

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Thai curry, meatballs af kylling serveret i sauce med kokosmælk, karry, citrongræs, limeblade, ingefær, hvidløg, friske grøntsager og purløg (1,3,7,15,16)

2 stk. pr person

Serveret med lune ris

DAGENS VEGETARRET

Tikka curry masala med ristede kikærter, kokosmælk, karry, ingefær, hvidløg, rodfrugter, ærter og persille (6,15,16)

Serveret med lune ris

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Mangochutney med friske æbler og mango (15,16)

Ristede mandler med røg og salt (8)

SALATER

Grøn spidskålsalat med bladselleri, friske æbler, druer, ristede mandelflager og citronvinaigrette (8,9,10,12)

Grøn salat toppet med sprøde croutoner og syltede gulerødder (1)

PÅLÆG ANRETTET

Røget laks med fermenteret agurk, radiser, purløg og rygeostcreme (4,7,12)

PÅLÆGSBUFFET

Pillede æg med citron, tomat, hjertesalat, purløg og karrysalat i glas (3,7,10,12,15)

Rosastegt oksekød med syltede rødløg, drueagurk, ærteskud og bearnaiscreme 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 43

König Gourmet

TIRSDAG

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

Klassisk hakkebøf a la mormor med bløde løg og skysauce (1,7,15)

1 stk. pr. person

Kogte kartofler i persille og agurkesalat (12)

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

Italienske veggiboller i marinara-sauce med friske tomater og urter (1,15,16)

4 stk. pr. person

Pasta penne med krydderurteolie og citron (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

Grillet grøn spidskål, fermenteret asparges og persille (12)

Agurkesalat (12)

S A L A T E R

Broccoli og blomkålssalat med rosiner, ristede solsikkekerner og syrnede flødedressing (7)

Grøn salat toppet med ingefærsyltede æbler, edamamebønner og ærteskud (6,12)

P Å L Æ G A N R E T T E T

Vitello tonnato, kalvekød med tunsauce med kapers, rucola og brøndkarse (3,4,7,10,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Sukkersaltet laks med marinerede urter, tangsalat, ristet sesam og wasabicreme i glas

(3,4,7,10,12)

Kalkun chorizo med urter, semi-dried tomat, oliven, artiskok, ærteskud og mojo i glas (12,16)

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



MENU UGE 43

König Gourmet

ONSDAG

DAGENS HOVEDRET

Thai fish cakes med rød karry, ingefær, chili, citrongræs, limeblade og hvidløg (1,3,7,15,16)

2 stk. pr. person

Serveres med dampede ris vendt med masser af grønt og friske urter

Hertil sød chili dip (11,16)

DAGENS VEGETARRET

Indonesisk rendang med tempeh, kokoscreme, karry og citrongræs (6,15,16)

Serveret med dampede ris vendt med masser af grønt og friske urter

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Sød chili dip (11,16)

Kimchi af kinakål med thaibasilikum og sesam (11,12)

SALATER

Grønne bønner, sukkerærter, ærter, ristede mandler, frisée, fermenteret pebervinaigrette og plukket karse (8,12)

TGrøn salat toppet med tre slags blomkål, syltede rødløg og thai basilikum (12,15)

PÅLÆG ANRETTET

Kartoffelfrittata med asparges, snackpeber, krydderurtesalat og basilikumscreme (3,7,10,12,15,16)

PÅLÆGSBUFFET

Spansk inspireret skinke med 2 slags melon, mozzarella, ristede pinjekerner og basilikum (7,8,S)

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

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 43

König Gourmet

TORSDAG

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

Coq au vin - Stegt kyllingeoverlår serveret i kraftig rødvinssauce med perleløg, svampe, gulerødder, timian, hvidløg og persille (1,12,15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med rørt kartoffelpuré med friske urter og parmesan (1,7,16)

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

Hasselback butternut stegt som porchetta med salvie, olivenolie og rosmarin samt knuste sprøde hasselnødder

Serveret på en puré af bønner, rodfrugter, citron og purløg (8)

Hertil stegte kartofler med urter 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

Brændte løg og syltede svampe i æblecidereddike (12,15)

Tomatconcasse og plukket persille

S A L A T E R

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

Grøn salat toppet med birkesbagte selleri, rucola, blåbær og honningristede mandler (8,11)

P Å L Æ G A N R E T T E T

Lynstegt tun med tangsalat, marinerede urter og gomadressing (4,11,15,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Leverpostej med ristet bacon, svampe, syltede rødløg, agurk og persille (1,12,S)

Italiensk spegepølse med grillet fennikel, peberfrugt, tomater og rosmarin

hertil basilikumspesto i glas (7,16,S)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Brownie (1,3,7,8)

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 43

König Gourmet

FREDAG

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

Langtidsstegt kalvebryst BBQ - Dansk kalvebryst stegt med barbecuerub og serveret med kraftig sauce toppet med ristede urter, forårsløg og citronskal (1,15,16)

1-2 stk. pr. person

Serveres med stegte kartoffelbåde med havsalt og persille

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

Bagt spidskål med skilt sauce på svampe, urter og granatæblekerner.

1 stk. pr. person

Serveres med kartofler vendt i friske krydderurter, citron og olivenolie

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

Aioli med kartoffel, safran og hvidløg (3,7,10,12,16)

3 slags stegte gulerødder med yuzo og frisk timian (12)

S A L A T E R

Coleslaw med 3 slags kål, gulerødder, sød chili, frisk kørvel og saltristede mandler (3,7,8,10,12)

Grøn salat toppet med agurk med lime, sort sesam og croutons (1,11,12)

P Å L Æ G A N R E T T E T

Rørt tatar med flamberet tomat, friske skalotter, kapers, peberrod og friteret kartoffel (3,12,15)

P Å L Æ G S B U F F E T

Hvidløgs- og chilimarinerede rejer med syltede urter, spidskål, hjertesalat og krydderurtecreme i glas (2,3,7,10,12)

Stegt kamfilet med syltede æbler, blåbær, krydderurtesalat og frisk rødkålssalat i glas (10,12,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. Krebssdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg