



MENU UGE 44

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

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

Serveres med lune ris

DAGENS VEGETARRET

Veggie daube provencale med grillet peber, 2 slags bønner, courgetter, rosmarin og oliven (6,15,16)

Hertil orzopasta med persille og olivenolie (1)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Ristede peanuts, kokosflager og rosiner (6)

Blommechutney med friske blommer og mynte (12,15)

SALATER

Salat af blomkålsbuketter, ærter, sukkerærter, babyspinat, kørvel, indisk vinaigrette og ristede mandler (1,6,8,12)

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

PÅLÆG ANRETTET

Rilette af langtidsstegt svinebryst med syltede blommer, frisé og saltristede mandler (7,8,12,S)

PÅLÆGSBUFFET

Nordiske fiskefrikadeller med krydderurtesalat, syltede urter og sauce tatar i glas (1,3,4,7,10,12,15)

Roastbeef med syltede rødløg, drueagurk, ærteskud og remoulade 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 44

König Gourmet

TIRSDAG

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

Bøf Lindstrøm - Hakkebøf med kapers og rødbeder toppet med persille, syltede rødløg, kapers og skysauce (1,12,15)

1 stk. pr. person

Serveres med små kartofler vendt med friskhakkede krydderurter

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 og bagte tomater, syltede rødløg og oliven (15,16)

1 stk. pr. person

Små kartofler vendt med friskhakkede krydderurter

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

Plukket persille, peberrod og tomatconcassé

Langtidsbagte rødbeder med fermenteret peber, babyspinat og citron

S A L A T E R

Belugalinser vendt med ristede rodfrugter, marinerede æbler, tranebær, persille, kørvel, citron og olivenolie (12)

Grøn salat toppet med crudité af beder med ristede kerner

P Å L Æ G A N R E T T E T

Tun tatar med lime, agurk, rødløg, tomat, frisé, shiso og avocadocreame (3,7,15,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

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

Chorizo med peber, semi-dried tomat, oliven, artiskok, ærteskud og grøn artiskokcreme i glas (3,7,10,12,16,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	



MENU UGE 44

König Gourmet

ONSDAG

DAGENS HOVEDRET

Thai fisk - Laks med rød karry, ingefær, chili, citrongræs, limeblade og hvidløg (4,7,15,16)
Dampede ris vendt med masser af grønt og friske urter

DAGENS VEGETARRET

Indonesisk rendang med tempeh, kokoscreme, karry og citrongræs (6,15,16)
Serveres med dampede ris vendt med masser af grønt og friske urter

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Kimchi af kinakål med thaibasilikum og sesam (11,12)
Ristede cashewnødder (8)

SALATER

Broccolisalat med sort quinoa, salatost, ristede solsikkekerner, rucola, soltørret tomat og mild sennepsdressing (7,10,12)
Grøn salat toppet med pære i persilleolie, soltørret tranebær og ristede hasselnøddeflager (8)

PÅLÆG ANRETTET

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

PÅLÆGSBUFFET

Paté med syltede valnødder, cornichoner, marinerede urter og brøndkarse (1,3,7,12,S)
Stegt kyllingeinderfilet med timian stegte squash, marinerede tomater, syltede rødløg og aioli 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 44

König Gourmet

TORSDAG

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

Provencestegt svinekotelet med hvidløg, citron og olivenolie toppet med stegte tomater, squash, aubergine, forårsløg og persille (12,15,16,S)

1 stk. pr. person

Serveres med stegte kartoffelbåde med timian og oregano

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

Satay grønt med marinerede sojastykker i peanutbutter-sauce (5,6,15,16)

Serveres med dampede nudler med forårsløg, peber og ristede sesamfrø (1,11,15,16)

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

Mild paprikayoghurt (7,16)

Langtidsbagte cherrytomater, syltede bøgehatte og timian

S A L A T E R

Spidskålssalat med gulerødder, rosenkål, soltørret tranebær, kørvel, appelsinvinaigrette og saltristede græskarkerer (10,12)

Grøn salat toppet med ristede svampe, avocado, semi-dried tomat og brøndkarse (12)

P Å L Æ G A N R E T T E T

Røget ørred filet med lun spinat rørag, snack tomat, frisé, kørvel og purløg (3,4,7)

P Å L Æ G S B U F F E T

Halve æg med håndpillede rejer, citron, frisée, dild, sukkerærtespiner, ristet rugbrød og citronmayonnaise i glas (1,2,3,10,12)

Italiensk spegepølse med grillet fennikel, peberfrugt, 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

Æblecrumble (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 44

König Gourmet

FREDAG

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

Albondigas - Spansk inspirerede friterede kødboller af oksekød med hvidløg og persille toppet med ristet chorizo, peberfrugt og friske urter (1,3,7,15,16,S)

2 stk. pr. person

Serveres med pasta marinara med hvidløg, chili og persille (1,15,16)

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

Veganske kødboller i tæt tomatsky med middelhavsurter, oliven, semi-dried tomat, hvidløg og rosmarin (1,15,16) - 4 stk. pr. person

Serveres med pasta marinara med hvidløg, chili og persille (1,15,16)

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

Hvidløgsmayonnaise med safran (3,7,10,12,16)

Pico de gallo (15,16)

S A L A T E R

Tomatsalat med salatost, peberfrugt, syltet rødløg, agurk, oliven, oregano, persille, hvidvinseddike og olivenolie (7,12,15)

Grøn salat toppet med grønne bønner, edamame bønner, røgede mandler og ærteskud (6,8)

P Å L Æ G A N R E T T E T

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

P Å L Æ G S B U F F E T

Røget laks med grønne asparges, agurk, radiser, ristede kerner, frisée, dild og grøn urtecreme i glas (3,4,7,10,12)

"Cæsarsalat" stegt kyllingebryst i skiver med hjertesalat, sprøde croutoner, parmesanflager, snack tomater og cæsardressing i glas (1,3,4,7,10,12,16)

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