



MENU UGE 45

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Asiatisk kalkun, stegt kalkuncuvette serveret i grøn karry med kokosmælk, citrongræs, ingefær, limeblade, hvidløg og friske grøntsager (15,16)

Serveres med nudler vendt i sesamolie, sød chili, frisk persille og ristede peanuts (1,5,6,9,15,16)

DAGENS VEGETARRET

Tikka masala med kikærter, tomater og kokosmælk (15,16)

Dampede basmatiris med varme krydderier

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Agurke-relish med mynte, koriander og rød chili

Frisk æblesalsa med rødløg, mynte og ingefær (15)

SALATER

Salat af belugalinser, rosenkål, grønkål, marinerede æbler, abrikos, tørret blåbær kørvel og citrondressing (10,12)

Grøn salat med ristede kikærter, syltede blommer og mynte

PÅLÆG ANRETTET

"Peber" stegt oksefilet med syltede bøgehatte, rødløg, brøndkarse og trøffelbearnaise (3,7,10,12,15)

PÅLÆGSBUFFET

Plukket laks, mascarpone, grov sennep, frisée, radiser, citron og dild (3,4,7,10,12)

Fennikel spegepølse med crudité af fennikel, semi-dried tomat, persille og rød mojo i glas (8,16,S)

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 45

König Gourmet

TIRSDAG

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

Chili con carne - Krydret oksekød med tomat, bønner, majs, peberfrugt, chili, spidskommen, paprika og hvidløg (15,16)

Lun tortilla (1) - 1 stk. pr. person

Avocado creme (7,12,16)

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

Italiensk "gratineret" spidskål med citronskal, hvidløg, persille serveret på bønnepuré og skilt sauce på svampebouillon og vegansk fløde (1,6,15,16)

1 stk. pr. person

Italiensk orzo 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

Pico de gailo med frisk chili (15,16)

Avocado creme (7,12,16)

S A L A T E R

Mexicansk tomatsalat med kidneybønner, avocado, syltede rødløg, salatost, persille, hvidvinseddike og olivenolie (7,10,12,15)

Grøn salat toppet med citronsyttede salatløg, tørret frugt og hvidløgscROUTONER (1,12,15,16)

P Å L Æ G A N R E T T E T

Laksetatar med små blinis og rørt creme med citron og friske krydderurter (1,3,4,7,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Hvidløgsmarinerede rejer med tangsalat, marinerede urter, frisée, dild og aioli i glas (2,3,10,12,16)

Langtidsstegt oksekød med "pickles" urter, syltede rødløg, hjemmesyltede drueagurk og remoulade i glas (3,10,12,15)

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



MENU UGE 45

König Gourmet

ONSDAG

DAGENS HOVEDRET

Nordiske fiskefrikadeller med citronskal, dild og purløg (1,3,4,7,15)

2 stk. pr. person

Stegte kartoffelbåde med timian og oregano

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

Sauce tatar (3,7,10,12,15)

Friske citronbåde

SALATER

Blomkålssalat med ærter, edamamebønner, bønner, babyspinat, syltede rødder, saltristede mandler, citronsaft og god olivenolie (8,10,12)

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

PÅLÆG ANRETTET

Svampeterrin med ristet italiensk skinke, soltørret tomat og basilikumspesto (3,7,15,16,S)

PÅLÆGSBUFFET

Leverpostej med ristede svampe, syltede svampe, sprød bacon, surt og brøndkarse (1,12,S)

"Club Sandwich" stegt kyllingebryst, snack tomat, sprøde brød, ærteskud og karrycreme i glas (1,3,7,10,12,S)

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 45

König Gourmet

TORSDAG

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

Klassisk kylling, stegt kyllingeoverlår serveret med bagte rodfrugter, rødløg, timian hertil skysauce (1,12,15,16)

1 stk. pr. person

Kogte kartofler vendt i friske krydderurter

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

Marokkansk tagine med pastinak, søde kartofler og svesker samt kikærter og abrikos (15,16)
Cous cous med peberfrugt og rødløg, persille og mandler (1,8,15,16)

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

Syltede asparges, broccolini og ærteskud

Stegte og syltede svampe med plukket persille (12)

S A L A T E R

Cæsarsalat med romaine, hjertesalat, parmesanflager og brødcrouton (1,3,4,7,10,12,16)
Grøn salat toppet med grillet aubergine, squash, avocado, forårsløg

P Å L Æ G A N R E T T E T

Stegt unghanebryst med hvidløg, timian og syltede og marinerede urter og mojo (15,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Plukket hvid fisk, radiser, asparges, karse, purløg, rugbrødschips og rygeostecreme i glas
(1,3,4,7,10,12)

Chorizo med stegte artiskok, oliven, marinerede peberfrugter og basilikumscreme i glas
(3,7,10,12,15,S)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Cookies med kakao og hvid chokolade (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 45

König Gourmet

FREDAG

DAGENS HOVEDRET

BBQ-burger - Bøf af oksekød serveret i kraftig BBQ-sauce (6,15,16)

1 stk. pr. person

Sesambolle (1,11)

DAGENS VEGETARRET

BBQ-burger - Plantebaseret bøf med bønner og urter serveret i kraftig BBQ-sauce (6,15,16)

1 stk. pr. person

Sesambolle (1,11)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Chilimayonnaise (3,10,12)

Syltede agurker med krydderurter

SALATER

Coleslaw salat med 3 slags kål, gulerødder, persille og mild coleslawdressing (3,7,10,12)

Grøn salat med portobellosvampe, semi-dried tomat, fermenteret agurk

PÅLÆG ANRETTET

Hvidløgssstegte tigerrejer, grønne asparges, krydderurtesalat, citron og aioli (3,7,12,16)

PÅLÆGSBUFFET

Pillede æg med citron, tomat, purløg, dild og citronmayonnaise i glas (3,10,12)

Kogt kalvebryst med marinerede forårsurter, citron, kapers og persille
og peberrodscreme i glas (7)

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