



MENU UGE 46

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Kylling Tikka masala - Yoghurtmarineret kyllingebryst med lime, hvidløg og krydderier (7,12,15,16)

1 stk. pr. person

Serveret med lune ris

DAGENS VEGETARRET

Rød Thai karry med marineret soyaprotein, bambusskud, masser af grønt, kokosmælk, limeblade, citrongræs og ingefær (15,16)

Thai inspireret nudler vendt med ristet sesam, peberfrugt, forårsløg, rød chili og persille (1,6,11,15,16)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Æble-rabarber chutney med frisk ingefær

Ristede kokosflager, saltede peanuts og rosiner (5)

SALATER

Blomkålssalat vendt med edamamebønner, sukkerærter, spirer, ristede nødder og karryvinaigrette (1,6,8,12)

Grøn salat toppet med ristede kikærter, syltede æbler og mynte

PÅLÆGSBUFFET

Stegt svinemørbrad med citron, hvidløg og persille hertil mild spidskålstzatziki med agurk, spirer og karse (7,15,16,S)

Varmrøget laks med tomat, asparges, mizuna, dild og kørvel hertil grøn flødeostcreme i glas (3,4,7,10,12)

Peberstegt roastbeef med ristede svampe, friteret løg, cornichoner, tomat og bearnaisecreme i glas (1,3,7,10,12,15)

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 46

König Gourmet

TIRSDAG

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

Stegt kalvekrebnet serveret med svampe a la creme med citron og timian (1,7,15)

1 stk. pr. person

Serveret med små kogte kartofler vendt i friske krydderurter

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

Indisk Dahl med linser, rodfrugter, tomat, fermenteret peberfrugt juice, krydderier og hvidløg (10,15,16)

Lune fladbrød med olivenolie og ristede krydderier (1)

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

Råsyltede solbær, tyttebær og blåbær

Honningbagte rødløg, ærter og ærteskud (12,15)

S A L A T E R

Rød spidskål, rødkål, appelsin, granatæblekerner, abrikos, fermenteret æbler, blåbær, saltristede mandler og citronvinaigrette (8,10,12)

Grøn salat toppet med citronsyttede beder, farvede gulerødder og hvidløgscROUTONER (1,12,15,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Rørt tatar af okse med flamberet tomat, kapers, frisé, friske urter, og rodfrugtchips (1,3,15)

Pillede æg med marinerede krebsehaler, frisé, kørvel, dild og citronmayonnaise i glas (2,3,10,12)

Stegt kyllingeinderfilet, hjertesalat, parmesanflager, cherrytomat og cæsardressing i glas (3,4,7,10,12)

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 46

König Gourmet

ONSDAG

DAGENS HOVEDRET

Italiensk inspireret fisk - Stykker af hvid fisk marineret i olivenolie, parmesan, persille, basilikum, citronskal og hvidløg toppet med crudité af friske urter (4,7,15,16)
Serveret med italiensk pasta vendt i olivenolie, citron og basilikum (1)

DAGENS VEGETARRET

Italienske stegte grøntsager og bønner serveret i kraftig tomatsky med citronskal, hvidløg, rosmarin og persille (1,15,16)
Serveret med italiensk pasta vendt i olivenolie, citron og basilikum (1)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Basilikumspesto med ristede pinjekerner (8,16)
Crudité af fermenteret peberfrugt, broccolini og plukket persille

SALATER

Råkost af gulerødder, rødbeder, friske æbler, blåbær, ananas, ristet solsikkekerner, citronsaft og frisk appelsin
Grøn salat toppet med agurk med lime, friske blåbær og plukket persille (1,11)

PÅLÆG ANRETTET

Spinatflan med marinerede rejer, frisée, citron og aioli (2,3,7,10,12,16)

PÅLÆGSBUFFET

Paté med syltede valnødder, stegte artiskokker, cornichoner og ærteskud (1,3,7,8,12,S)
Kalkunbryst med timian stegte squash, marinerede peberfrugter, syltede rødløg og karrycreme i glas (3,7,10,12,15,16)

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 46

König Gourmet

TORSDAG

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

Græsk inspireret friterede kødboller af oksekød med persille, hvidløg og peberfrugt serveret i tæt tomat sauce med timian og basilikum (1,3,7,15,16)

2 stk. pr. person

Serveres med orzo pasta vendt i persillepesto (1,7,16)

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

Aloo Gobi - Indisk ret med kartoffel og blomkål i krydret sauce (15,16)

Dirty rice, ris vendt med friske urter, persille 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

Rød mojo med ristede mandler og bagte hvidløg (8,12,16)

Mild tzatziki med frisk citronsaft og god olivenolie (7,16)

S A L A T E R

Græsk inspireret salat med variationer af tomater, salatost, oliven, rødløg, peberfrugt, persille, balsamico og god olie (7,12,15,16)

Grøn salat toppet med tre slags blomkål, mango, ristede kerner og karse

P Å L Æ G S B U F F E T

Rosastegt andebryst med honning, appelsin og timian med friske bær, æblewaldorff og ristede nødder (7,8,10,12)

Urtestegt fisk med marinerede urter, semi-dried tomat, brøndkarse og basilikumspesto i glas (4,7,16)

Italiensk spegepølse med grillet fennikel, peberfrugt, squash og rosmarin hertil mojo i glas (7,16,S)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Banankage med mørk chokolade (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. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 46

König Gourmet

FREDAG

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

Amerikansk langtidsstegt okseyderlår med stegte svampe, rodfrugter, rødløg og urter serveret med whiskeysauce (1,7,12,15,16)

2-3 skiver pr. person

Serveres med små stegte kartofler vendt med olivenolie og friske krydderurter

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

Vegansk "kebab" vendt i marinade med ristede svampe, kål, løg, peberfrugt og bønner (6,15,16)

Serveret med lunt arabisk pitabrød (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

Kold bearnaisecreme med frisk estragon (3,7,10,12)

Stegte og syltede svampe med plukket persille (12)

S A L A T E R

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

Grøn salat toppet med farvede snack tomater, avocado og basilikum

P Å L Æ G S B U F F E T

Italiensk inspireret skinke med soltørret tomat, mozzarella, pinjekerner og basilikumspesto (7,8,16,S)

Lynstegt tun med hvidløg og chili med tangsalat, friske krydderurter og wasabicreme i glas (3,4,7,10,12,16)

"Hønsesalat" plukket kylling i dijoncreme med ristede og syltede svampe, asparges og purløg (3,7,10,12,15)

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. Sulfit

15. Løg