



MENU UGE 47

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Klassisk boller i karry - Kødboller af kylling serveret i cremet karrysauce med søde æbler, løg og urter (1,3,7,15,16)

2 stk. pr. person

Serveres med lune ris

DAGENS VEGETARRET

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

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

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Mango chutney med friske æbler og mynte (15,16)

Ristede cashewnødder og kokosflager (8)

SALATER

Perlebyg vendt med ristede græskar, portobellosvampe, artiskok, grønne urter og persillepesto (1,7,16)

Grøn salat toppet med crudite af farvede gulerødder, beder, tranebær og honningristede mandler (8)

PÅLÆGSBUFFET

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

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

Stegt oksetyndsteg med bløde løg, tomat, surt, brøndkarse 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. Laktose

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 47

König Gourmet

TIRSDAG

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

Langtidsstegt kalvecuvette med efterårets rodfrugter, citron og persille
hertil sur sød peberrodssauce (1,7)

1-2 stk. pr. person

Serveres med kogte kartofler vendt i persille og purløg

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

Italiensk grillet spidskål med citronskal, hvidløg, persille serveret på bønnepuré
og skilt sauce på svampebouillon og vegansk fløde (16)

Serveres med stegte små kartofler med citron og friske 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

Grillede gulerødder, plukket persille, citronskal

Langtidsbagte cherrytomater, syltede bøgehatte og timian (16)

S A L A T E R

Klassisk broccolisalat med rosiner, ristede solsikkekerner og syrnede flødedressing (7)

Grøn salat toppet med citronmarinerede blomster med bladselleri, ristede hasselnøddeflager
og karse (8,9)

P Å L Æ G S B U F F E T

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

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

Kalkunbryst med soltørret tomat, artiskok, oliven, ærteskud og pesto i glas (7,15,16)

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. Laktose

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 47

König Gourmet

ONSDAG

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

Thai fish cakes med rød karry, ingefær, chili, citrongræs, limeblade og hvidløg (1,3,4,7,15,16)

2 stk. pr. person

Serveret med nudler vendt i sesamolie, ristet sesam og persille (1,11,16)

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

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

Dampede ris vendt med masser af grønt og friske urter

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

Kimchi på kål og gulerødder

Sweet chili dip (11,16)

S A L A T E R

Blomkålsflager vendt med belugalinser, edamamebønner, beder, kørvel, purløg og citronvinaigrette og ristede mandelflager (8,10,12,15)

Grøn salat toppet med blomkål, syltede rødløg og soyaristede cashewnødder (6,8,15)

P Å L Æ G S B U F F E T

Kyllingepostej med plukket kylling, kørvel, purløg, ristet pistacie og salsa verde (1,3,7,12,15,16)

Leverpostej med ristede og syltede svampe, sprød bacon, drueagurk, tomat og brøndkarse (1,12,15,S)

BBQ langtidsstegt kalvebryst med krydderurtesalat, rød chili og nordisk coleslaw i glas (3,7,10,12,15,16)

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. Laktose

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 47

König Gourmet

TORSDAG

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

Mexicansk inspireret krydret oksekød med tomat, løg, peberfrugt, rodfrugter, hvidløg, varme krydderier (15,16)
Serveres med tortilla chips

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 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

Avocadocreame (7,16)
Pico de gallo med chili og lime, rødløg og koriander (15,16)

S A L A T E R

Kidney bønner, sorte bønner, tomater, avocado, ristede græskarkerner og fermenteret tomatjuice (12,15,16)
Grøn salat toppet med pærer vendt i persilleolie, soltørret tranebær og ærteskud (12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Spansk inspireret lomo med grillet grøntsager, rosmarin, hvidløg og rød mojo (8,15,16,S)
Røget makrel med grønne asparges, agurk, radiser, ristede kerner, frisée, dild og grøn urtecreme i glas (3,4,7,10,12)
Stegt kyllingebryst med grillede grøntsager, semi-dried tomater og timian og artiskokcreme i glas (7,10,12)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Mazarinkage med ristede nødder og karamel (1,3,7,8)

1. Gluten

4. Fisk

7. Laktose

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 47

König Gourmet

FREDAG

DAGENS HOVEDRET

Gammeldaws kylling - stegt kyllingebryst med persille, stegte rodfrugter samt brun flødesauce (1,7,15)

1 stk. pr. person

Serveres med kogte kartofler i persille og klassisk agurkesalat (12)

DAGENS VEGETARRET

Hasselback butternut stegt som porchetta med salvie, olvenolie og rosmarin samt knuste sprøde hasselnødder (8)

Hertil serveres halve stegte kartofler med "smør" bønnepuré med frisk estragon, persille og urter (12,15)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Klassisk agurkesalat (12)

Rabarber kompot

SALATER

Salat af rød spidskål, hjertesalat, granatæblekerner, appelsin, ristede mandler og honningvinaigrette (8,10,12)

Grøn salat toppet med hvidløgsstegte portobellosvampe, langtidsbagte tomater og avocado (15,16)

PÅLÆGSBUFFET

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

Urtebagt fisk med crudité af radiser, asparges, citron, frisée, dild og salsa verde i glas (4,16)

Serranoskinke med honningmelon, soltørrede tomater, ristede pinjekerner og basilikum (1,8,S)

BRØD

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

OST

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

1. Gluten

4. Fisk

7. Laktose

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