



MENU UGE 48

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

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

Spidskålsalat med grønne ærter, sukkerærter, rødder, ristede græskarkerner, purløg og vinaigrette (10,12)

Grøn salat toppet med ristede kikærter, danske blommer og mynte

PÅLÆGSBUFFET

Langtidsstegt oksetyndsteg med syltede bøgehatte, skalotter, brøndkarse og grøn remoulade i glas (3,7,10,12,15)

Plukket laks med 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 48

König Gourmet

TIRSDAG

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

Krebinet af kalv med let stuede hvidkål, spidskål, citron og friske krydderurter (1,7)

1 stk. pr. person

Serveres med kogte kartofler i persille

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

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

1 stk. pr. person

Italiensk orzopasta 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

Agurkesalat (12)

Crudité af fermenteret peberfrugt, asparges og plukket persille

S A L A T E R

Tomatsalat med mozzarella, peberfrugt, rødløg, oliven, basilikum, persille, hvidvinseddike og olivenolie (7,10,12,15)

Grøn Salat toppet med citronsyltede salatløg og hvidløgscROUTONER (1,12,15,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

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

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

Rosastegt roastbeef med "pickles grønt" syltede rødløg, ærteskud og remoulade i glas (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. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 48

König Gourmet

ONSDAG

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

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

2 stk. pr. person

Serveres med stegte kartoffelbåde med timian og rosmarin

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

Svampestroganoff med ristede svampe, perleløg, gulerødder, peberfrugt, hvidløg, timian og persille (6,15,16)

Serveres med kogte kartofler vendt i 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

Grov remoulade (3,7,10,12,15)

Friske citronbåde

S A L A T E R

Blomkålssalat med friske ærter, edamamebønner, asparges, babyspinat, syltede rødder, saltristede mandler og citrondressing (8,10,12)

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

P Å L Æ G S B U F F E T

Lun kalvepostej med timian, ristet svampe, syltede svampe og sprød bacon a part

(1,3,7,12,15,S)

Paté med peber serveret med syltede nødder, cornichoner, frisé og persille (1,3,7,8,15,S)

Stegt kyllingebryst med langtidsbagte tomater, stegte squash, rucola, parmesanflager og basilikumspesto i glas (7,12,16)

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. 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 48

König Gourmet

TORSDAG

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

Tarteletter med kylling i asparges - Dansk kylling i cremet sauce med hvide asparges, grønne asparges og purløg (1,7)

Lune tarteletter (1)

2 pr. person

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

Marokkansk tagine med pastinak, sødkartofler, svesker, kikærter og abrikos (15,16)

Couscous med peberfrugt, 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

Sukkerærter, fine ærter, ærteskud

Stegte og syltede gulerødder med plukket kørvel (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 squash, aubergine, avocado, forårsløg

P Å L Æ G S B U F F E T

Oksecarpaccio med rucola, sort peber, parmesanflager, ristet pinjekerne og olivenolie (7,8)

Plukket hvid fisk med 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

Krydderkage (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. Sulfit

15. Løg



MENU UGE 48

König Gourmet

FREDAG

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

Flæskestegsburger - Lun flæskesteg med vores egen rødkål (12,S)

1 pr. person

Sesambolle (1,11)

Sennepscreme og agurkesalat (3,7,10,12)

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

Plantebaseret burger med bønner serveret med lun rødkål (6,15,16)

1 stk. pr. person

Sesambolle (1,11)

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

Sennepscreme (3,7,10,12)

Agurkesalat med krydderurter

S A L A T E R

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

Grøn salat toppet med ristede portobellosvampe, snack tomat, fermenteret peberfrugt

P Å L Æ G S B U F F E T

Hvidløgsstegte tigerrejer, grønne asparges, krydderurtesalat, citron og wasabicreme

(3,7,12,16)

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

Kogt kalvebryst med marinerede vinterurter, citron, kapers og persille

og peberrodscreme i glas (7)

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