



# MENU UGE 49

# König Gourmet

## MANDAG

### DAGENS HOVEDRET

Italy chicken - Pestostegt kyllingeoverlår serveret med middelhavsurter, soltørrede tomater og timian (15,16)

1 stk. pr. person

Serveret med pasta penne i basilikumsolie (1,16)

### DAGENS VEGETARRET

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

Serveret med pasta penne i basilikumsolie (1,16)

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Langtidsbagte tomater og plukket basilikum

Persillepesto med ristede pinjekerner (8,16)

### SALATER

Tomatsalat med rødløg, peberfrugt, agurk, salatost, oliven, basilikum, persille og olivenolie (7,15)

Grøn salat toppet med farvede gulerødder, tørrede blåbær og saltristede græskarkerner

### PÅLÆGSBUFFET

Rillette af stegt svinebryst med honning og rosmarin anrettet med frisé, syltede æbler, sprøde chips og purløg (1,7,10,12,15,S)

Laks bagt med 2 slags sesam, sukkerærter, marinerede urter, tangsalat og wasabicreme i glas (3,4,7,10,11,12)

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

### 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 49

# König Gourmet

## TIRSDAG

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

Græsk inspireret gyros med marineret og stegt svinekød, løg, peberfrugt og hvidløg (15,16,S)

Serveret med lune fladbrød (1)

1 pr. person

Tzatziki og cremet hummus (7,16)

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

Indisk Dahl med linser, rodfrugter, tomat, fermenteret peberfrugtjuice, krydderier, hvidløg (15,16)

Serveret med lune fladbrød (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

Hummus med sumak (12,16)

Tzatziki med frisk agurk og hvidløg (7,16)

### S A L A T E R

Tabouleh salat med tomat, agurk, peberfrugt, mynte, persille, citronsaft og olivenolie (1,12)

Grøn salat toppet med grillede portobellosvampe, avocado , semi dried tomat og karse

### P Å L Æ G S B U F F E T

Røget makrel med peber, frisé, æggestand, tomat, purløg (3,4,7,15)

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

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. 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 49

# König Gourmet

## ONSDAG

### DAGENS HOVEDRET

Italiensk inspireret fisk - Stykker af 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

Variation af gulerødder vendt med ananas, æbler, appelsin, ristede solsikkekerner, rosiner, tranebær og frisk citronsaft (12)

Grøn salat toppet med pære i persilleolie, soltørrede tranebær og ristede hasselnødder (8)

### PÅLÆGSBUFFET

Spansk skinke med marineret bønner, grillet artiskok, semi-dried tomat og ristede pinjekerner (8,12,S)

Kylling med urter og hjertesalat, tomat, spirer og karrycreme i glas (3,7,10,12)

Roastbeef med bløde løg, sprøde løg, syltede agurker, brøndkarse og pickles 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 49

# König Gourmet

## TORSDAG

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

Klassisk Jul - Glaseret gammeldaws hamburgerryg med stuvet grønlangkål med julekrydderier og sirup (7,S)

1 skive pr. person

Kogte kartofler vendt i persille

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

Selleri og svampe i asparges med ærter, forårsløg, gulerødder og persille (9,15)

Sprøde tarteletter (1)

2 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

Marinerede og syltede bær og friske blåbær (12)

Honningbagte jordskokker, æbler, spinat og plukket persille

### S A L A T E R

Rød spidskålsalat med rødbeder, gulerødder, granatæblekerner, friske æbler, ristede pistacie og mandler samt appelsinvinaigrette (8,10,12)

Grøn salat toppet med ingefær, fermenteret æbler, ærter og brøndkarse

### P Å L Æ G S B U F F E T

Rørt tartar af okse med flamberet tomatpuré, sennepskorn, dijon, friteret kapers, frisée, rodfrugtchips (3,12,15)

Røget laks med radiser, asparges, karse, purløg, rugbrødschips og rygeostecreme i glas (1,3,4,7,10,12,15)

Rosastegt andebryst med honning og appelsin hertil krydderurtesalat og syltede brombær i glas (12)

### B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

### K A G E

Ris a la mande med kirsebærsaube (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 49

# König Gourmet

## FREDAG

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

Fransk inspireret hakkebøf

Stegt hakkebøf serveret i cremet pebersauce med syltede løg, estragon og urter (1,7,12,15)

1 stk. pr. person

Stegte kartoffelbåde med havsalt og rosmarin

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

Fransk inspireret plantebof glaseret i fermenteret sort peber med estragon, stegte rodfrugter, syltede løg og urter (15,16)

1 stk. pr. person

Stegte kartoffelbåde med havsalt og rosmarin

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

Hvidløgsstegte portobellosvampe og syltede bøgehatte og karse (10,12,15)

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

### S A L A T E R

Spidskåls cæsar med grøn spidskål, hjertesalat, parmesan og sprøde croutoner (1,3,4,7,10,12,16)

Grøn salat toppet med grønne bønner, edammebønner og ristede mandler (6,8)

### P Å L Æ G S B U F F E T

Pankostegte tigerrejer med lime og sauce tartar (1,2,3,7,10,12,15,16)

Lynstegt tun marineret i teriyaki, tangsalat, marinerede urter, karse, purløg (3,4,10,12,15,16)

Italiensk salami med grillede grøntsager, semi-dried tomater og timian og artiskokcreme i glas (7,10,12,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