



# MENU UGE 03

# König Gourmet

## MANDAG

### DAGENS HOVEDRET

Butterchicken - Stykker af kylling serveret i kraftig sauce med tomat, friske grøntsager, ristede mandler og persille (7,8,15,16)

Serveres med lune ris

### DAGENS VEGETARRET

Veggie daube provencale med grillet peber, to slags bønner, courgetter, rosmarin og oliven (6,15,16)

Serveres med orzo pasta vendt med persille og olivenolie (1)

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Raita med frisk agurk, hvidløg og frisk citron (7,16)

### SALATER

Salat af blomkålsbuketter, ærter, sukkerærter, babyspinat, kørvel, indisk vinaigrette og ristede mandler (1,6,8,12)

Grøn salat toppet med mango, ananas, friske æbler og 2 slags sesam (11)  
Tomatpesto (7,16)

### PÅLÆGSBUFFET

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

Nordiske fiskefrikadeller med krydderurtesalat, syltede urter og sauce tatar i glas (1,3,4,7,10,12,15)

Roastbeef med ristet løg, syltet rødløg, surt og remoulade 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. 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 03

# König Gourmet

## TIRSDAG

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

Bøf Lindstrøm - Hakkebøf med kapers og rødbeder toppet med persille, syltede rødløg, kapers og skysauce (1,12,15)

1 pr. person

Hertil små kartofler vendt med friskhakkede krydderurter

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

Græsk plantebøf glaseret i fermenteret sort peber med oregano, grillet peber og bagte tomater samt syltede rødløg og oliven (15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med små kartofler vendt med friskhakkede 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

Langtidsbagte rødbeder med fermenteret peber, babyspinat og citron

### S A L A T E R

Belugalinser vendt med ristede rodfrugter, marinerede æbler, tranebær, persille, kørvel, citron og olivenolie (12)

Grøn salat toppet med crudité af beder med ristede kerner  
Purløgss dressing med frisk citron (7)

### P Å L Æ G S B U F F E T

Tun tatar med lime, agurk, rødløg, tomat, frisée, shiso og avocadocreme og rugbrødsknas (1,3,7,15,16)

Varmrøget laks med tomat, peberfrugt, mizuna, dild og kørvel hertil rørt cream cheese i glas (3,4,7,10,12)

Chorizo med semi-dried tomat, oliven, artiskok, ærteskud og grøn artiskokcreme i glas (3,7,10,12,16,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. 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 03

# König Gourmet

## ONSDAG

### DAGENS HOVEDRET

Ovnbagt fisk - Fisk bagt med pesto, friske urter, citronskal, hvidløg toppet med crudite af fennikel, gulerødder, ærter, purløg og god olivenolie (4,7,15,16)  
Serveres med orzo vendt med persilleolie (1,16)

### DAGENS VEGETARRET

Indisk Dahl med linser, rodfrugter, tomat, fermenteret peberfrugtjuice, krydderier, hvidløg (15,16)  
Serveret med lune fladbrød (1)  
1 pr. person

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Rodfrugt tataresauce med sylt og citron (3,7,10,12)

### SALATER

Broccolisalat med sort quinoa, salatost, ristede solsikkekerner, rucola, soltørret tomat og mild sennepsdressing (7,10,12)  
Grøn salat toppet med pære i persilleolie, soltørret tranebær og ristede hasselnøddeflager (8)  
Sennepsvinaigrette (10,12)

### PÅLÆGSBUFFET

Lynstegt oksecarpaccio med olivenolie, rucola, parmesanflager og ristede pinjekerner (7,8)  
Paté med syltede valnødder, cornichoner, marinerede urter og brøndkarse (1,3,7,12,S)  
Stegt kyllingeinderfilet med timian stegte squash, marinerede tomater, syltede rødløg og aioli i glas (3,10,12,15,16)

### 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. Krebssdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfit

15. Løg



# MENU UGE 03

# König Gourmet

## TORSDAG

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

Provencestegt kylling - Stegt kyllingebryst med hvidløg, citron og olivenolie toppet med stegte tomater, squash, aubergine, forårsløg og persille (12,15,16)

1 stk. pr. person

Stegte kartoffelbåde med timian og oregano

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

Satay grønt med marinerede soyastykker i peanutbutter-sauce (5,6,15,16)

Hertil dampede nudler med forårsløg, peber og ristet sesam (1,11,15,16)

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

Mild paprikayoghurt (7,16)

### S A L A T E R

Spidskålssalat med gulerødder, rosenkål, soltørret tranebær, kørvel, appelsinvinaigrette og saltristede græskarkerer (10,12)

Grøn salat toppet med ristede svampe, avocado, semi-dried tomat og brøndkarse (12)  
Moderne 1000 øer dressing (7,15,16)

### P Å L Æ G S B U F F E T

Røget makrel filet med spinat røræg, snack tomat, frisée, kørvel og purløg (3,4,7)

Halve æg med håndpillede rejer, citron, frisée, dild, spirer, ristet rugbrød og citronmayonnaise i glas (1,2,3,10,12)

Oksespegepølse med grillet artiskok, fennikel, semi-dried tomat og pestocreame i glas (7,16)

### B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

### K A G E

Rugcookies med ristede solsikkekerner og chokolade (1,3,7)

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 03

# König Gourmet

## FREDAG

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

Albondigas - Spansk inspireret friteret kødboller af oksekød med hvidløg og persille toppet med peberfrugt og friske urter (1,3,7,15,16)

2 stk. pr. person

Pasta marinara med hvidløg, chili og persille (1,15,16)

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

Veganske kødboller serveret i tæt tomatyde med middelhavsurter, oliven, semi-dried tomat, hvidløg og rosmarin (1,15,16) - 4 stk. pr. person

Pasta marinara med hvidløg, chili og persille (1,15,16)

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

Pico de gallo (15,16)

### S A L A T E R

Tomatsalat med salatost, peberfrugt, syltet rødløg, agurk, oliven, oregano, persille, hvidvinseddike og olivenolie (7,12,15)

Grøn salat toppet med grønne bønner, edamamebønner, røgede mandler og ærteskud (6,8)

Persillepesto (7,16)

### P Å L Æ G S B U F F E T

Brandade med bagt lys fisk, kartoffel, citronskal, syrnede fløde, purløg og revet vesterhavsost og sprøde brød (1,4,7,12,15)

Røget laks, agurk, radiser, ristede kerner, frisée, dild og grøn urtecreme i glas (3,4,7,10,12)

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

### 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. Krebssdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg