



MENU UGE 04

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Beef teriyaki - Mørt oksekød serveret i teriyaki-oystersauce med friske og sprøde grøntsager, citrongræs, ingefær, hvidløg (1,12,15,16)
Serveres med lune ris

DAGENS VEGETARRET

Pulled vegansk soyaprotein serveret i teriyaki sauce med friske og sprøde grøntsager, citrongræs, ingefær og hvidløg (1,12,15,16)
Serveres med lune ris

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Ristede cashewnødder, kokosflager og plukket persille (8)

SALATER

Broccoli salat vendt med ristet sesam, soltørret tranebær, abrikos, ristede mandelflager og karry-sesamdressing (8,11,16)

Grøn salat toppet med crudite af farvede gulerødder, beder, tørret blåbær og honningristede mandler (8)
Hertil persillepesto (7,16)

PÅLÆGSBUFFET

Kyllingepostej med plukket kylling, kørvel, purløg, ristet pistacie og salsa verde (1,3,7,12,15,16)
Laks bagt med 2 slags sesam, sukkerærter, marinerede urter, tangsalat og wasabicreme i glas (3,4,7,10,11,12)

BBQ langtidsstegt kalvebryst med krydderurtesalat, rød chili og nordisk coleslaw 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. 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 04

König Gourmet

TIRSDAG

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

Græsk inspireret gyros

Med marineret og stegt kylling, løg, peberfrugt og hvidløg (15,16)

Serveret med lune fladbrød (1)

1 pr. person

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

Svampe kebab med ristede svampe, kidneybønner, peberfrugt, løg, hvidkål og krydret marinade (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 citronmarinerede blommer med bladselleri, ristede hasselnøddeflager og karse (8,9)

Hertil mild karrydressing (3,7,10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Spinatflan med marinerede rejer, frisé, citron og aioli (3,4,7,10,12,16)

Pillede æg med citron, tomat, hjertesalat, purløg og karrymayonnaise 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. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 04

König Gourmet

ONSDAG

DAGENS HOVEDRET

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

2 stk. pr. person

Stegte kartoffelbåde vendt med timian og persille

DAGENS VEGETARRET

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

1 stk. pr. person

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

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

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

Friske citronbåde

SALATER

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

Grøn salat toppet med romanesco, blomkål, syltede rødløg og persille (12,15)

Hertil grov sennepsvinaigrette (10,12)

PÅLÆGSBUFFET

Lun teriyakimarineret kyllingespyd med ristede peanuts, forårsløg og chili hertil satay sauce i glas (1,5,6,8,11,15,16) - 1 stk. pr. person

Kalvepostej med timian hertil stegte og syltede svampe, rødbeder og krydderurtesalat (1,3,7,15,16)

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

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 04

König Gourmet

TORSDAG

DAGENS HOVEDRET

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

Serveres med tortilla chips

DAGENS VEGETARRET

Mexicansk tacos med chili sin carne (10,15,16)

Serveret med lun mini hvide-tortillas (1)

1 pr. person

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Avocadocreame (7,16)

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

SALATER

Kidney bønner, sorte bønner, tomater, avocado, ristede græskarkerner og fermenteret tomatjuice (12,15,16)

Grøn salat toppet med Timian- og citronbagte gulerødder, friske æbler, blåbær og brøndkarse
Hertil purløg-kørvel dressing (7,10,12)

PÅLÆGSBUFFET

Spansk inspireret lomo med grillet grøntsager, rosmarin, hvidløg og rød mojo (8,15,16,S)

Urtebagt fisk med crudité af radiser, asparges, citron, frisée, dild og salsa verde i glas
(3,4,7,10,12)

Stegt kyllingebryst med grillede grøntsager, semi-dried tomater og timian og artiskokcreme i glas (7,10,12)

BRØD

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

KAGE

Chokoladecake med hvide chokoladestykker (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 04

König Gourmet

FREDAG

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

Pulled pork burger - Langtidsstegt nakkefilet serveret i kraftig BBQ sauce (12,15,16,S)
Lune sesamboller (1,11) - 1 pr. person

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

Pulled BBQ portobellosvampe serveret på grov bønnepuré og BBQ sauce (6,12,15,16)
Lune sesamboller (1,11) - 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

Chilimayonnaise (3,7,10,12)

S A L A T E R

Klassisk coleslaw med 3 slags kål, gulerødder, persille og coleslawdressing (3,7,10,12)
Grøn salat toppet med hvidløgsstegte portobello svampe, langtidsbagte tomater og avocado
(15,16)
Hertil rød mojo med bagte hvidløg (8,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Lakserillette med grov sennep, radiser, frisée, kørvel, purløg og sprøde rugbrødschips
(1,3,4,7,10,12)

Kalkunchorizo med timianstegte squash, marinerede peberfrugter, syltede rødløg
og aioli i glas (3,12,15,16)

Roastbeef med bløde løg, sprøde løg, syltede agurker, brøndkarse og pickles i glas
(3,10,12,15)

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. 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 | |