



MENU UGE 13

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Thai chicken - Stegt kyllingeinderfilet serveret i sauce med kokosmælk, karry, citrongræs, limeblade, ingefær, hvidløg, friske grøntsager og purløg (1,15,16)

2-3 stk. pr person

Serveret med lune ris

DAGENS VEGETARRET

Tikka curry masala med ristede kikærter, kokosmælk, karry, ingefær, hvidløg, rodfrugter, ærter og persille (6,15,16)

Serveret med lune ris

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Mangochutney med friske æbler og mango (15,16)

SALATER

Grøn spidskålsalat med bladselleri, friske æbler, druer, ristede mandelflager og citronvinaigrette (8,9,10,12)

Grøn salat toppet med sprøde croutoner og syltede gulerødder (1) Basilikumspesto (7,16)

PÅLÆGSBUFFET

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)

Rosastegt oksekød med syltede rødløg, drueagurk, ærteskud og bearnaiscreme 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 13

König Gourmet

TIRSDAG

DAGENS HOVEDRET

Friterede italiensk inspirerede kødboller af oksekød i marinara sauce med friske tomater og urter (1,3,4,7,15,16)

2 stk. pr. person

Pasta penne med krydderurteolie og citron (1)

DAGENS VEGETARRET

Italienske veggiboller i marinara-sauce med friske tomater og urter (1,15,16)

4 stk. pr. person

Pasta penne med krydderurteolie og citron (1)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Grillede og syltede courgetter med ristede fennikelfrø

SALATER

Tomatsalat med sorte bønner, syltede rødløg, peberfrugt, oliven, salatost, ristede kerner, persille, basilikum og god olivenolie (7,16)

Grøn salat toppet med ingefærsyltede æbler, edamamebønner og ærteskud (6,12)

Urtdressing med frisk citron (7,12)

PÅLÆGSBUFFET

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

Bagt laks med marinerede urter, fennikel, karse og rygeostcreme i glas (3,4,7,10,12)

Kalkun med urter, semi-dried tomat, oliven, artiskok, ærteskud og mojo i glas (12,16)

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



MENU UGE 13

König Gourmet

ONSDAG

DAGENS HOVEDRET

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

2 stk. pr. person

Serveres med dampede ris vendt med masser af grønt og friske urter

DAGENS VEGETARRET

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

Serveret med dampede ris vendt med masser af grønt og friske urter

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Sød chili dip (11,16)

SALATER

Gulerodssalat med ananas, æbler, ristede mandelflager, abrikos, tørret blåbær, citron og appelsinsaft (8,12)

Grøn salat toppet med tre slags blomkål, syltede rødløg og thai basilikum (12,15)

Grov sennepsvinaigrette med frisk estragon (10,12)

PÅLÆGSBUFFET

Kartoffelfrittata med asparges, snackpeber, krydderurtesalat og basilikumscreme (3,7,10,12,15,16)

Valnøddepaté med syltede nødder, cornichoner, soltørret tomat, fennikel og ærteskud (1,3,7,8,15,16,S)

Stegt kylling med timian-stegte squash, marinerede peberfrugter, syltede rødløg og karrycreme 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. Krebsdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 13

König Gourmet

TORSDAG

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

Coq au vin - Marineret og stegt kylling serveret i kraftig rødvinssauce med perleløg, svampe, gulerødder, timian, hvidløg og persille (1,12,15,16)

Serveres med kartoffelpuré med parmesan, hvidløg og friske krydderurter (7,15,16)

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

Svampefrikassé med sojachunks, portobellosvampe og ærter samt gulerødder og peberrod (6,12,15)

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

Marinerede bøgehatte, syltede perleløg i fermenteret dildjuice (12,15)

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 birkesbagte selleri, rucola, blåbær og saltristede mandler (8,11)

Rød mojo med hvidløg, citron (7,8,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Oksecarpaccio med parmesan, ristede pinjekerner, rucola, god olivenolie og sort peber (1)

Lynstegt tun med tangsalat, marinerede urter og gomadressing (4,11,15,16)

Kalverullepølse med æblesky, syltede rødløg, friterede løg, brøndkarse (1,12,15)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Banankage (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 13

König Gourmet

FREDAG

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

Langtidsstegt BBQ kalv - Kalvecuvette stegt med barbecuerub og serveret med kraftig sauce toppet med ristede urter, forårsløg og citronskal (1,15,16)

1-2 stk. pr. person

Stegte kartoffelbåde med havsalt og persille

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

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

Pasta penne i basilikumsolie (1,16)

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

Tre slags stegte gulerødder med yuzo og frisk timian (12)

S A L A T E R

Coleslaw med 3 slags kål, gulerødder, sød chili, frisk kørvel og saltristede mandler (3,7,8,10,12)

Grøn salat toppet agurk med lime, sort sesam og croutons (1,11,12)

Kørvel pesto med ristede solsikkekerner (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Kyllingerilette med ristet kylling, pistacie, friske krydderurter, syltede skalotter, svampe og persillepesto (7,8,10,12,15,16)

Hvidløgs- og chilimarinerede rejer med syltede urter, spidskål, hjertesalat og krydderurtecreme i glas (2,3,7,10,12)

Stegt kamfilet med syltede æbler, blåbær, krydderurtesalat og frisk rødkålssalat i glas (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. 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