



# MENU UGE 14

# König Gourmet

## MANDAG

### DAGENS HOVEDRET

Kylling Tikka masala - Yoghurtmarineret kyllingebryst med lime, hvidløg og krydderier (7,12,15,16)

1 stk. pr. person

Serveret med lune ris

### DAGENS VEGETARRET

Rød Thai karry med marineret soyaprotein, bambusskud, masser af grønt, kokosmælk, limeblade, citrongræs og ingefær (15,16)

Lune ris med ristede sesamfrø (6,11)

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Æble-rabarber chutney med frisk ingefær

### SALATER

Blomkålssalat vendt med edamamebønner, sukkerærter, spirer, ristede nødder og karryvinaigrette (1,6,8,12)

Grøn salat toppet med ristede kikærter, syltede æbler og mynte

Hertil tomatpesto (7,16)

### PÅLÆGSBUFFET

Rilette af langtidsstegt kalvebryst med friske urter, syltede rødløg, teriyaki, frisk chili og grøn wasabimayo (3,6,7,10,12,15)

Urtestegt fisk med marinerede urter, semi-dried tomat, brøndkarse og basilikumspesto i glas (4,7,16)

Peberskinke med crudité af farvede gulerødder, asparges, ærter, ærteskud og blommechutney i glas (12,15,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 14

# König Gourmet

## TIRSDAG

### DAGENS HOVEDRET

Nordisk svinekotelet med brændte løg, hvidløg, friske æbler, æblevineddike og timian (15,16,S)

1 stk. pr. person

Gratineret flødekartofler med porre, hvidløg, sennep og mozzarella (1,7,10,15,16)

### DAGENS VEGETARRET

Indisk Dahl med linser, rodfrugter, tomat, fermenteret peberfrugt juice, krydderier og hvidløg (10,15,16)

Lune fladbrød med olivenolie, ristede krydderier (1)

1 stk. pr. person

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Syltede rødløg, svampe og ærteskud (12,15)

### SALATER

Grøn bønnensalat med hvide bønner, syltede rødløg, peberfrugt, estragon og sennepsvinaigrette (7,10,12,15,16)

Grøn salat toppet med citronsyltede beder og hvidløgscROUTONER (1,12,15,16)

Hertil krydderurteyoghurt med citron (7,12)

### PÅLÆGSBUFFET

Italiensk inspireret skinke med soltørret tomat, mozzarella, pinjekerner og basilikumspesto (7,8,16,S)

Ovnbagt laks med tomat, asparges, mizuna, dild og kørvel hertil grøn flødeostcreme i glas (3,4,7,10,12)

Rosastegt oksekød med peberrod, drueagurk, ærteskud og remoulade i glas (3,10,12,15)

### 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 14

# König Gourmet

## ONSDAG

### DAGENS HOVEDRET

Italiensk inspireret fisk - Stykker af hvid 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 tomat sky med citronskal, hvidløg, rosmarin og persille (1,15,16)  
Serveret med italiensk pasta vendt i olivenolie, citron og basilikum (1)

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Crudité af fermenteret peberfrugt, broccolini og plukket persille

### SALATER

Græsk inspireret salat med variationer af tomater, salatost, oliven, rødløg, peberfrugt, persille, balsamico og god olie (7,12,15,16)

Grøn salat toppet med agurk med citron, friske blåbær og plukket persille (1,11)  
Hertil grov sennepsvinaigrette (10,12)

### PÅLÆGSBUFFET

Stegt svinebryst med honning, timian og urter hertil syltede blommer, friseé og krydderurtesalat (12,S)

Leverpostej med ristet bacon, stegte og syltede svampe, cornichoner, tomat og karse (1,12,15,S)

Stegt kalkunbryst med timian stegte squash, marinerede peberfrugter, 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. Krebsdyr	5. Jordnødder	8. Nødder	11. Sesam	14. Bløddyr	S. Svinekød
3. Æg	6. Soja	9. Selleri	12. Sulfitter	15. Løg	



# MENU UGE 14

# König Gourmet

## TORSDAG

### DAGENS HOVEDRET

Japanske kødboller af kalv med sort sesam serveret i teriyaki sauce med friske urter  
(1,3,6,7,15,16)

2 stk. pr. person

Dirty rice, ris vendt med friske urter, persille og citron

### DAGENS VEGETARRET

Aloo Gobi - Indisk ret med kartoffel og blomkål i krydret sauce (15,16)

Dirty rice, ris vendt med friske urter, persille og citron

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Japansk inspireret salsa med friske tomater, agurk, rødløg, citrongræs, hvidløg, ingefær, mynte og plukket persille (15,16)

### SALATER

Broccolisalat med sort quinoa, salatost, ristede solsikkekerner, rucola, soltørret tomat og mild sennepsdressing (7,10,12)

Grøn salat toppet med mango, ananas, sort sesam og romanesco (11)

Hertil dressing med bagte hvidløg og kørvel (7,16)

### PÅLÆGSBUFFET

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

Halve æg med stilk tomat, citron, frisée, dild, sukkerærtespiner, ristet rugbrød og citronmayonnaise i glas (1,3,10,12)

Italiensk spegepølse med grillet fennikel, peberfrugt, squash og rosmarin  
hertil mojo i glas (7,16,S)

### BRØD

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

### KAGE

Gulerodskage med glasur (1,3,7,8)

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 14

# König Gourmet

## FREDAG

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

Tarteletter med kylling i asparges - Dansk kylling serveret i cremet sauce med hvide asparges, grønne asparges og purløg (1,7,15)

Lune tarteletter (1)

2 stk. pr. person

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

Vegetar tarteletter med ristede svampe, grønne asparges, hvide asparges, friske rodfrugter, bønner, citron og purløg (7,15)

Lune tarteletter (1)

2 stk. 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

Fermenteret peberfrugt, snack tomat og asparges (12)

### S A L A T E R

Spidskålscæsar med revet parmesan og sprøde hvidløgscROUTONER (1,3,4,7,10,12,16)

Grøn salat toppet med langtidsbagte tomater, avocado og basilikum

Hertil citronvinaigrette (10,12)

### P Å L Æ G S B U F F E T

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

Marinerede rejer med hvidløg og chili med tangsalat, friske krydderurter

og wasabicreme i glas (2,3,7,10,12,16)

"Hønsesalat" plukket kylling i dijoncreme med ristede og syltede svampe, asparges og purløg (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. 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