



MENU UGE 16

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Thai pork - Strimler af skinkekød serveret i teriyaki sauce med pak choi, peberfrugt, bambus, soya, ristede cashewnødder og persille (1,6,8,12,15,16,S)
Thai nudler vendt med friske urter, chili og krydderurter (1,15,16)

DAGENS VEGETARRET

Veggie daube provencale med grillede peber, courgetter, bønner, rosmarin og oliven (15,16)
Serveret med orzo vendt i persillepesto (1,16)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Frisk salsa med peberfrugt, rødløg, sød chili, hvidløg (15,16)

SALATER

Asiatisk kålsalat med tre slags kål, daikon, sukkerærter, ristede cashewnødder i varme krydderier og sød chili dressing med sesam (8,11,15,16)

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

Hertil basilikumspesto (7,16)

PÅLÆGSBUFFET

Røget laks med fermenteret agurk, friske nye radiser med top, krydderurtesalat og rygeostcreme (4,7,12)

Grønne asparges med hjertesalat, marineret rejer, plukkede krydderurter, rugbrødschips og urtecreme i glas (1,3,4,7,10,12)

Stegt kalkunbryst med snack tomat, syltede rødløg, brøndkarse og mild karrycreme (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 16

König Gourmet

TIRSDAG

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

Stegt kyllingebryst marineret i citron, hvidløg og persille serveret i jus med forårsgrøntsager, ærter, peberrod og purløg (1,15,16)

1 stk. pr. person

Nye kartofler med friskhakkede urter og god olivenolie

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

Svampe Bourguignon med perleløg, gulerødder, tomat, hvidløg, timian og laurbær (15,16)

Nye kartofler med friskhakkede urter og god olivenolie

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

Tomatconassé med plukket persille

S A L A T E R

Cæsarsalat med revet parmesan og croutoner (1,3,4,7,10,12,16)

Grøn salat toppet med crudité af beder med ristede kerner. Hertil kørvel-citron dressing (7,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Lynstegt oksecarpaccio med god olivenolie, parmesanflager, rucola og ristede pinjekerner (7,8)

Lakserillette med grov sennep, radiser, frisée, kørvel, purløg og sprøde rugbrødschips (1,3,4,7,10,12,15)

Italiensk salami med timian stegte squash, marinerede peberfrugter, syltede rødløg og aioli i glas (3,12,15,16,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 16

König Gourmet

ONSDAG

DAGENS HOVEDRET

BBQ-burger - Bøf af oksekød serveret i kraftig BBQ-sauce (6,15,16)

1 stk. pr. person

Sesambolle (1,11)

DAGENS VEGETARRET

BBQ-burger - Plantebaseret bøf med bønner og urter serveret i kraftig BBQ-sauce (6,15,16)

1 stk. pr. person

Sesambolle (1,11)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Chilimayonnaise (3,10,12)

SALATER

Coleslaw salat med 3 slags kål, gulerødder, persille og mild coleslawdressing (3,7,10,12)

Grøn salat med tomat, agurk, peberfrugt til burger

Hertil urte vinaigrette (10,12)

PÅLÆGSBUFFET

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

Paté med stegte svampe, syltede skalotteløg, cornichoner, tomat og ærteskud (1,3,7,12,15,S)

Stegt kyllingebryst med semi-dried tomat, oliven, hjertesalat og basilikumspesto (7,16)

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