



MENU UGE 17

König Gourmet

TIRSDAG

DAGENS HOVEDRET

Friterede italienske kødboller med soltørret tomat og hvidløg i grov ratatouille med timian og laurbær (1,3,7,15,16) - 2 stk. pr. person
Serveres med pasta penne i persille og olivenolie (1)

DAGENS VEGETARRET

Italiensk "gratineret" spidskål med citronskal, hvidløg, persille og skilt sauce på svampebouillon og vegansk fløde (1,15,16)
1 stk. pr. person

Serveres med italiensk orzo pasta vendt i olivenolie, citron og basilikum (1)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Crudité af fermenteret peberfrugt, asparges og plukket persille

SALATER

Tomat og mozzarella salat med peberfrugt, rødløg, oliven, basilikum, persille, hvidvinseddike og olivenolie (7,10,12,15)

Grøn salat toppet med crudité af farvede gulerødder, rødbeder, blåbær og abrikos
Yoghurt med friske krydderurter og citron (7,10,12)

PÅLÆGSBUFFET

Provence stegt svinemørbrad med grillet grønt, syltede urter, og brøndkarse
hertil gulerodstzatziki i glas (7,8,12,15,S)

Hvidløgsmarinerede rejer med tangsalat, marinerede urter, frisée, dild og aioli i glas
(2,3,10,12,16)

Langtidsstegt oksekød med "pickles" urter, syltede rødløg, hjemmesyltede drueagurk og remoulade 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 17

König Gourmet

ONSDAG

DAGENS HOVEDRET

Ovnbagt fisk i grøn thai karry, med friske grøntsager, limeblade, citrongræs og ingefær
(3,4,7,15,16)

Serveres med lune ris

DAGENS VEGETARRET

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

Serveres med lune ris med ristede sesamfrø (11)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Ristede kokosflager, saltede peanuts og rosiner (5)

SALATER

Salat af belugalinser, gulerødder, rødbeder, æbler, ristede solsikkekerner, rosiner, tranebær,
citron og appelsinsaft (12)

AGrøn salat toppet med agurk med lime, sort sesam og croutoner (1,11)

Hertil basilikumspesto (7,16)

PÅLÆGSBUFFET

"Chicken italy" stegt kyllingebryst med langtidsbagte tomater, hjertesalat, grønne asparges
og pesto i glas (7,16)

Leverpostej med ristet bacon, syltede svampe, tomat, cornichoner og brøndkarse (1,12,S)

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)

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 17

König Gourmet

TORSDAG

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

Kalvekrebnetter med letstuvet spidskål, gulerødder, spinat, citron, asparges og persille (1,7)

1 stk. pr. person

Små kogte kartofler med friske krydderurter

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

Marokkansk tagine med pastinak, søde kartofler og svesker samt kikærter og abrikos (15,16)

Hertil couscous med peberfrugt og rødløg, persille og mandler (1,8,15,16)

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

Variation af tomater med plukket krydderurter

S A L A T E R

Blomkålssalat med ærter, frisée, sort quinoa, babyspinat, kørvel, saltristede mandler, frisk citronsaft og god olivenolie (8)

Grøn salat toppet med grillet peberfrugt, squash, snack tomat og ærteskud

Hertil yoghurt med tomat, sød paprika og purløg (7,10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

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

Ovnbagt laks med radiser, asparges, karse, purløg, rugbrødschips og rygeostecreme i glas (1,3,4,7,10,12)

Tørret skinke med melon, ristede pinjekerner, soltørret tomat, mozzarella og ærteskud (7,8,S)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Kokostoppe (1,3,7)

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



MENU UGE 17

König Gourmet

FREDAG

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

Langtidsstegt kalvekød med hvidløg og timian serveret med bagte svampe, tomater, forårsløg og skysauce (15,16)

1-2 skiver pr. person

Serveres med halve råstegte kartofler med timian

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

Chili sin carne med bønner, tomat, peberfrugt, rodfrugter og chokolade (15,16)

Serveres med dampede basmatiris

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

Kold bearnaisecreme med frisk estragon (3,7,10,12)

S A L A T E R

Spidskåls cæsar med grøn spidskål, hjertesalat, parmesan og sprøde croutoner (1,3,4,7,10,12,16)

Grøn salat toppet med portobellosvampe, semi-dried tomat, fermenteret agurk
Hertil granatæblevinaigrette (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Røget laks med fermenteret agurk, radiser, purløg og urtecreme (4,7,12)

Pillede æg med citron, tomat, purløg, dild og citronmayonnaise i glas (3,10,12)

Moderne kyllingesalat med ristede svampe, grønne asparges, syltede svampe, rodfrugt chips og kørvel (7,10,12)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

C R U D I T É

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