



MENU UGE 18

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Butterchicken - Stykker af kylling serveret i kraftig sauce med tomat, friske grøntsager, ristede mandler og persille (7,8,15,16)
Serveres med lune ris

DAGENS VEGETARRET

Veggie daube provencale med grillede peber, bønner, courgetter, rosmarin og oliven (15,16)
Orzo med persille, citron og olivenolie (1)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Raita med frisk agurk, citron og mynte (7,16)

SALATER

Blomkålssalat med ærter, edamamebønner, babyspinat, frisée, kørvel, ristede mandler og karryvinaigrette (8,10,12)

Grøn salat toppet med sprøde croutoner, syltede gulerødder og tørrede bær (1)
Hertil basilikumspesto (7,16)

PÅLÆGSBUFFET

Kyllingeterrin af stegt kyling, ristede svampe, valnødder, syltede skalotter, frisée og kørvel (1,7,12,15)

Pillede æg med citron, tomat, hjertesalat, purløg og karrysalat i glas (3,7,10,12,15)

Rosastegt roastbeef med sprøde løg, syltede rødløg, peberrod, karse og remoulade i glas (1,3,7,10,12,15)

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 18

König Gourmet

TIRSDAG

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

Klassisk hakkebøf af oksekød med bløde løg og skysauce (1,7,15)

1 stk. pr. person

Serveret med kogte kartofler i persille

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

Indisk Dahl med linser, rodfrugter, tomat, fermenteret peberfrugtjuice, krydderier, hvidløg (15,16)

Serveres med lunt pitabrød (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

Agurkesalat (12)

S A L A T E R

Broccolisalat med rosiner, ristede solsikkekerner og syrnede flødedressing (7)

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

Hertil purløgss dressing (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Stegt carpaccio med sort peber, rucola, parmesan, ristede pinjekerner og god olivenolie (7,8)

Sesambagt laks med fermenteret agurk, asparges, radiser, karse og wasabicreme i glas

(3,4,7,10,11,12,16)

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

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 18

König Gourmet

ONSDAG

DAGENS HOVEDRET

Thai fisk cakes med torsk, rød karry, ingefær, citrongræs, chili, ingefær
og friske krydderurter (1,3,4,7,15,16)

Nudler vendt med sesamolie, sød peberfrugt, forårsløg, persille og ristet sesam (1,11,15,16)

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

Rød spidskål med farvede gulerødder, ananas, friske æbler, tørret tranebær, blåbær,
ristede mandler og citron og appelsinsaft (8,12)

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

Hertil sennepsvinaigrette med kørvel (10,12)

PÅLÆGSBUFFET

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

Nordisk inspireret kalvebryst serveret med forårssurter, syltede rødløg, purløg, kørvel
og blomkålspuré i glas (7,10,12,15,16)

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 18

König Gourmet

TORSDAG

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

Græsk inspireret kylling - Stegt kyllingebryst med hvidløg, oregano, timian serveres med tomat sky, ristede middelhavsurter og oliven (12,15,16)

1 stk. pr. person

Stegte kartofler med urter og citron

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

Hasselback butternut stegt som porchetta med salvie, olivenolie og rosmarin serveret på bønnepuré med ristede nødder (8)

1 stk. pr. person

Serveres med stegte kartofler med urter og citron

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

Tzatziki med citron, hvidløg (7,16)

S A L A T E R

Græsk inspireret tomatsalat med peberfrugt, rødløg, salatost, oliven, oregano, persille, balsamico og olivenolie (7,12,15,16)

Grøn salat toppet med birkesbagte gulerødder, rucola, blåbær og honningristede mandler (8,11) Hertil karrydressing (7)

P Å L Æ G S B U F F E T

Brandade af bagt hvid fisk, kartoffelpuré, citronskal, vesterhavssost, krydderurter og sprøde brød (1,4,7,12)

Paté med ristede svampe, syltede valnødder, cornichoner, tomat og brøndkarse (1,3,7,8,12,S)

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

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Brownie (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 18

König Gourmet

FREDAG

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

Mexicansk chili con carne med bønner, tomat, rodfrugter, majs, peberfrugt, chokolade, varme krydderier og sød chili (15,16)

Serveres med lun tortilla (1) - 1 pr. person

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

Vegetarisk "bolognese" med langtidsbagte tomater, rodfrugter, løg, basilikum, oregano, belugalinser og hvidløg (15,16)

Serveres med pasta penne i god olivenolie og persille (1)

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

Avocadocreame (7,16) og tomatsalsa (15,16)

S A L A T E R

Mexicansk inspireret coleslaw med 3 slags kål, gulerødder, peberfrugt, persille og mild chili dressing (7,10,12,16)

Grøn salat toppet med fermenteret agurk, grillet peberfrugt, snack tomat og ærteskud (12,16)

Hertil tomatpesto (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Peberstegt oksekød med syltede cherrytomater, ristede bøgehatte og kold bearnaiscreme i glas (3,7,10,12,16)

Hvidløgs- og chilimarinerede rejer med syltede urter, spidskål, hjertesalat og aioli 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