



MENU UGE 21

König Gourmet

MANDAG

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

Klassisk Kyllingefrikasse - Dansk kyllingebryst serveret i sauce med forårs rodfrugter, asparges, ærter, citron, purløg og kørvel (1,7,15) - 1 stk. pr. person
Serveres med kogte kartofler vendt i grønne urter

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

Forårsgrøntsager serveret i sauce med ristede svampe, bønner, peberrod, asparges, ærter, citron, purløg og kørvel (6,15,16)
Serveres med kogte kartofler vendt i grønne urter

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

Tomatconcasse med brøndkarse

S A L A T E R

Grøn spidskålssalat med rød spidskål, edamamebønner, ærter, farvede gulerødder, ristede kerner, blåbær og citronvinaigrette (6,10,12)

Grøn salat toppet med honningbagte squash, cherrytomater, ristede pinjekerner og ærteskud (8,12)

Hertil persillepesto (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Rilette af langtidsstegt nakkefilet vendt med forårsløg, sød chili, tomat, friske urter, toppet med syltede blomster og karse (7,8,12,S)

Laks bagt med to slags sesam, sukkerærter, marinerede urter, tangsalat og wasabicecreme i glas (3,4,7,10,11,12)

BBQ langtidsstegt kalvekød med krydderurtesalat, rød chili og nordisk coleslaw i glas (3,7,10,12,15,16)

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
2. Krebsdyr
3. Æg

4. Fisk
5. Jordnødder
6. Soja

7. Laktose
8. Nødder
9. Selleri

10. Sennep
11. Sesam
12. Sulfitter

13. Lupin
14. Bløddyr
15. Løg

16. Hvidløg
S. Svinekød



MENU UGE 21

König Gourmet

TIRSDAG

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

Pork teriyaki - Stegt og marineret nakkekotelet serveret i teriyaki-oystersauce med friske og sprøde grøntsager, citrongræs, ingefær og hvidløg (1,6,12,14,15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med lune ris

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

Pulled vegansk soyaprotein serveret i teriyaki sauce med friske og sprøde grøntsager, citrongræs, ingefær og hvidløg (1,6,12,15,16)

Serveres med lune ris

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

Ristede cashewnødder, kokosflager og plukket persille (8)

S A L A T E R

Broccoli salat vendt med ristet sesam, soltørret tranebær, abrikos, ristede mandelflager og karry-sesamdressing (8,11,16)

Grøn salat toppet med crudite af farvede gulerødder, beder, tørret blåbær og saltristede mandler (8) Hertil mild karrydressing (3,7,10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Brandade med bagt lys fisk, kartoffel, citronskal, syrnede fløde, purløg og revet vesterhavsost og sprøde brød (1,4,7,12,15)

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

Kalkunbryst med soltørret tomat, artiskok, oliven, ærteskud og pesto i glas (7,15,16)

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 21

König Gourmet

ONSDAG

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

Tom Kha goong - Thailandsk inspireret stegte tigerrejer, sprøde grøntsager, tomat, kokosmælk, citrongræs, ingefær, chili (2,15,16)
Thailandsk inspireret nudler vendt med sesamolie og friske urter (1,11,15,16)

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

Tom Kha - Thailandsk inspireret ret med ristet og marineret tofu, sprøde grøntsager, pak choi, bambus, svampe, forårsløg, tomat, kokosmælk, citrongræs, ingefær, chili (6,15,16)
Thailandsk inspireret nudler vendt med sesamolie, friske urter (1,11,15,16)

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

Friske limebåde og koriander

S A L A T E R

Variation af gulerødder vendt med ananas, æbler, granatæblekerner, ristede solsikkekerner, rosiner, tranebær og frisk citronsaft (12)
Grøn salat toppet med broccoli, blomkål, syltede blommer og persille (12,15)
Hertil citronvinaigrette (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Lun teriyaki marineret kyllingespyd med ristede peanuts, forårsløg og chili
hertil satay sauce i glas (1,5,6,8,11,15,16) - 1 stk. pr. person

Kalvepostej med timian hertil stegte og syltede svampe, rødbeder og krydderurtesalat
(1,3,7,15,16)

Peberskinke med crudité af ærter, ristede mandler, karse og ærtepuré i glas (7,8,12,16,S)

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
2. Krebsdyr
3. Æg

4. Fisk
5. Jordnødder
6. Soja

7. Laktose
8. Nødder
9. Selleri

10. Sennep
11. Sesam
12. Sulfitter

13. Lupin
14. Bløddyr
15. Løg

16. Hvidløg
S. Svinekød



MENU UGE 21

König Gourmet

TORSDAG

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

Albondigas - Spansk inspireret friteret kødboller af oksekød med hvidløg og persille toppet med peberfrugt og friske urter (1,3,7,15,16)

2 stk. pr. person

Pasta marinara med hvidløg, chili og persille (1,15,16)

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

Veganske kødboller serveret i tæt tomat sky med middelhavsurter, oliven, semi-dried tomat, hvidløg og rosmarin (1,15,16) - 4 stk. pr. person

Pasta marinara med hvidløg, chili og persille (1,15,16)

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

Pico de gallo (15,16)

S A L A T E R

Tomatsalat med salatost, peberfrugt, syltet rødløg, agurk, oliven, oregano, persille, hvidvinseddike og olivenolie (7,12,15)

Grøn salat toppet med timian og citron bagte gulerødder, friske æbler, blåbær og brøndkarse
Hertil purløg-kørvel dressing (7,10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Spansk inspireret lomo med grillede grøntsager, rosmarin, hvidløg og rød mojo (8,15,16,S)

Urtebagt fisk med crudité af radiser, asparges, citron, frisée, dild og salsa verde i glas
(3,4,7,10,12)

Stegt kyllingebryst med grillede grøntsager, semi-dried tomater og timian
og artiskokcreme i glas (7,10,12)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Drømmekage (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 21

König Gourmet

FREDAG

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

Græsk inspireret gyros med marineret og stegt kylling, løg, peberfrugt og hvidløg (15,16)
Serveret med lune fladbrød (1) - 1 pr. person

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

Svampe kebab med ristede svampe, kidneybønner, peberfrugt, løg, hvidkål
og krydret marinade (15,16)
Serveret med lune fladbrød (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

Hummus med sumak (12,16)
Tzatziki med frisk agurk og hvidløg (7,16)

S A L A T E R

Tabouleh salat med tomat, agurk, peberfrugt, mynte, persille, citronsaft og olivenolie (1,12)
Grøn salat toppet med grønne bønner, edamamebønner, røgede mandler og ærteskud (6,8)
Hertil grov sennepsvinaigrette ('10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Pankostegte tigerrejer med lime og sauce tartar (1,2,3,7,10,12,15,16)
Kalkunchorizo med timianstegte squash, marinerede peberfrugter, syltede rødløg
og aioli i glas (3,12,15,16)
Roastbeef med sprøde løg, peberrod, cornichoner, tomat, brøndkarse
og remoulade i glas (1,3,7,10,12,15)

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
2. Krebsdyr
3. Æg

4. Fisk
5. Jordnødder
6. Soja

7. Laktose
8. Nødder
9. Selleri

10. Sennep
11. Sesam
12. Sulfitter

13. Lupin
14. Bløddyr
15. Løg

16. Hvidløg
S. Svinekød