



MENU UGE 20

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Italy chicken - Dansk kylling stegt med citronskal, hvidløg og persille serveret med middelhavsgrønt, tomat, hvidløg og timian (15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med orzo pasta med parmesan, persille og olivenolie (1,7)

DAGENS VEGETARRET

Vegansk bolognese med rodfrugter, tomat, hvidløg og krydderurter (15,16)

Serveres med pasta penne i basilikumsolie (1,16)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Tomatppenade med fermenteret sort peber (16)

SALATER

Italiensk inspireret tomatsalat med variation af tomater, bønner, peberfrugt, syltet rødløg, salatost, persille og god olivenolie (7,12,15)

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

PÅLÆGSBUFFET

Spinatflan med asparges, marinerede rejer, radiser, salturt, rugbrødschips og dildcreme (1,3,7,10,12)

Vores variation af skinkesalat med frisk agurk, grønne asparges, rødløg, friske urter, citron og karse (3,7,10,12,15,S)

Rosastegt oksekød med syltede rødløg, cornichoner, tomat, spirer, ærteskud og remoulade i glas (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 20

König Gourmet

TIRSDAG

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

Mormors frikadeller med let stuvede spidskål, citron og friske krydderurter (1,3,7,S)

2 stk. pr. person

Serveres med kartofler i persille

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

Græsk plantebøf glaseret i fermenteret sort peber med oregano, grillet peber og bagte tomater samt syltede rødløg og oliven (15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med små kartofler vendt med friskhakkede krydderurter

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

Plukket persille, grønne asparges og tomatconcassé

S A L A T E R

Hjertesalat vendt med bladselleri, to slags æbler, druer, ristede nødder og syrnede flødedressing (7,8,12)

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

Hertil yoghurt dressing med estragon og kørvel (7,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Rilette af langtidsstegt kalvebryst med timian, citron og honning med syltede blomster, frisée, ristede mandler og karse (7,8,12,15,S)

Bagt laks med tomat, asparges, mizuna, dild og kørvel hertil rygeostcreme i glas (3,4,7,10,12)

Kalkunbryst med urter, semi-dried tomat, oliven, artiskok, ærteskud og karrycreme i glas (3,7,10,12,16)

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 20

König Gourmet

ONSDAG

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

Thai fisk med rød karry, ingefær, chili, citrongræs, limeblade og hvidløg (4,7,15,16)
Dampede ris vendt med masser af grønt og friske urter

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

Indonesisk rendang med tempeh, kokoscreme, karry og citrongræs (6,15,16)
Serveres med dampede ris vendt med masser af grønt og friske 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

Saltede peanuts og ristede kokosflager (5)

S A L A T E R

Asiatisk inspireret broccolisalat med ærter, ristede mandler, frisée, kørvel
og ristet sesamvinaigrette (8,11,12,16)

Grøn salat toppet med tre slags blomkål, syltede rødløg og thai basilikum (12,15)
Hertil sennepsvinaigrette (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Svampeterrin med ristede svampe, syltede svampe, soltørret tomat og basilikumspesto
(3,7,15,16)

Spansk inspireret skinke med to slags melon, mozzarella, ristede pinjekerner og basilikum
(7,S)

Stegt kyllingebryst med timian stegte squash, marinerede peberfrugter, syltede rødløg
og grøn urteaoli i glas (3,10,12,15,16)

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

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 20

König Gourmet

TORSDAG

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

Provencestegt kyllingebryst med hvidløg, citron og olivenolie toppet med stegte tomater, squash, aubergine, forårsløg og persille (12,15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med stegte kartofler

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

Vegetar lasagne med tomat, rodfrugter, friske grøntsager, timian, basilikum og gratineret med mozzarella (1,7,15,16)

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

Rørt yoghurt med bagte hvidløg og peberfrugt (7,16)

S A L A T E R

Råkost af gulerødder, spidskål, friske æbler, blåbær, ananas, appelsin, frisk citronsaft og ristede mandelflager (8,12)

Grøn salat toppet med grønne bønner, semi-dried tomat, friske blåbær og karse

Hertil yoghurt dressing med bagte peberfrugt, fermenteret hvidløg (7,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Lynstegt tuntatar med frisk chili, lime, ingefær, soya, agurk, avocado, syltede urter hertil sprøde brød (1,3,4,7,10,12)

Halve æg med solmodne tomater, citron, frisée, dild, sukkerærtspirer, ristet rugbrød og citronmayonnaise i glas (1,3,10,12)

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

Rabarber crumble (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 20

König Gourmet

FREDAG

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

Rosastegt kalvecuvette stegt med citron, honning og grønne peberkorn
hertil saute af friske forårsgrøntsager og ristede svampe (15,16)

2 skiver pr. person

Serveres med råstegte halve kartofler med timian, hvidløg, laurbær (16)

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

Italiensk grillede portobellosvampe med citronskal, hvidløg, persille serveret på bønnepuré
og grøn sky med vegansk fløde og svampebouillon (16)

1 stk. pr. person

Serveres med stegte små kartofler med citron og friske krydderurter

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

Langtidsbagte cherrytomater, syltede bøgehatte og timian

S A L A T E R

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

Grøn salat toppet med syltede cherrytomater, bagte svampe og frisk avocado (12)

Hertil persille vinaigrette (10,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Lun postej af gris med æbler, timian, skalotteløg hertil ristede svampe, sprød bacon
og rødbeder i glas (1,3,7,12,15,S)

Røget laks med grønne asparges, agurk, radiser, ristede kerner, frisée, dild
og grøn urtecreme i glas (3,4,7,10,12)

"Cæsarsalat" stegt kyllingebryst i skiver med hjertesalat, sprøde croutoner, parmesanflager,
snack tomater og cæsardressing i glas (1,3,4,7,10,12,16)

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

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