



MENU UGE 49

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Pork teriyaki - Strimler af marineret gris serveret i teriyaki-oystersauce med friske og sprøde grøntsager, citrongræs, ingefær, hvidløg (1,6,12,14,15,16,S)
Serveres med lune ris

DAGENS VEGETARRET

Marineret og ristet tofu serveret i teriyaki sauce med friske og sprøde grøntsager, citrongræs, ingefær og hvidløg (1,6,12,15,16)
Serveres med lune ris

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Ristede cashewnødder, kokosflager og plukket persille (8)

SALATER

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

Grøn salat toppet med farvede gulerødder, tørrede blåbær og saltristede græskarkerner.
Hertil basilikumspesto (7,16)

PÅLÆGSBUFFET

"Peber" stegt oksetyndsteg med syltede bøgehatte, rødløg, brøndkarse og trøffelbearnaise (3,7,10,12,15)

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

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

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 49

König Gourmet

TIRSDAG

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 stk. pr. person

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)

Serveret med lune fladbrød (1) - 1 stk. 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 grillede portobellosvampe, avocado, semi-dried tomat og karse.

Hertil purløgss dressing (7,12,15)

P Å L Æ G S B U F F E T

Rillette af stegt svinebryst med honning og rosmarin anrettet med frisée, syltede æbler, sprøde chips og purløg (1,7,10,12,15,S)

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

Moderne kyllingesalat - Plukket kylling vendt i mild dijoncreme med ristede svampe, bagte rodfrugter, purløg, syltede rødløg og rodfrugtchips (1,3,7,9,12,15)

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 49

König Gourmet

ONSDAG

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

Italiensk inspireret fisk - stykker af fisk marineret i olivenolie, parmesan, persille, basilikum, citronskal og hvidløg toppet med crudité af friske urter (4,7,15,16)

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

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

Italienske stegte grøntsager og bønner serveret i kraftig tomatsky med citronskal, hvidløg, rosmarin og persille (1,15,16)

Serveret med italiensk pasta vendt i olivenolie, citron og basilikum (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

Basilikumspesto med ristede pinjekerner (8,16)

S A L A T E R

Variation af gulerødder vendt med ananas, æbler, appelsin, ristede solsikkekerner, rosiner, tranebær og frisk citronsaft (12)

Grøn salat toppet med pære i persilleolie, soltørret tranebær og ristede hasselnødder (8)

Hertil sennepsvinaigrette med grov dijon (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Spansk skinke med marinerede bønner, grillet artiskok, semi-dried tomat og ristede pinjekerner (8,12,S)

Kalkunchorizo med timianstegte squash, marinerede peberfrugter, syltede rødløg og aioli i glas (3,12,15,16)

Roastbeef med bløde løg, sprøde løg, syltede agurker, brøndkarse og pickles i glas (3,10,12,15)

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

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 49

König Gourmet

TORSDAG

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

Klassisk Jul: Tarteletter med høns i asparges, dansk kylling i sauce med fløde, hvide asparges og purløg (1,7,15)

Lune tarteletter (1)

2 stk. pr. person

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

Selleri og svampe i asparges med ærter, forårsløg, gulerødder og persille (9,15)

Sprøde tarteletter (1)

2 pr. person

S A L A T E R

Rød spidskålsalat med rødbeder, gulerødder, granatæblekerner, friske æbler, ristede pistacie og mandler samt appelsinvinaigrette (8,10,12)

Grøn salat toppet med ingefærfermenteret æbler, ærter og brøndkarse. Hertil yoghurt dressing med tomat og paprika (7,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Lun kalvepostej med ristede svampe, syltede svampe, hvidløg, timian samt ristet bacon og surt i glas (1,3,7,15,S)

Pillede æg med rejer, citron, mayonnaise, tomat og dild (2,3,7,10,12)

Rosastegt andebryst med honning og appelsin hertil krydderurtesalat og frisk rødkålssalat med syltede brombær i glas (12)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Ris a la mande med kirsebærsauce (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 49

König Gourmet

FREDAG

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

Fransk inspireret hakkebøf - Stegt hakkebøf serveret i cremet pebersauce med syltede løg, estragon og urter (1,7,12,15)

1 stk. pr. person

Serveres med stegte kartoffelbåde med havsalt og rosmarin

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

Fransk inspireret plantebof glaseret i fermenteret sort peber med estragon, stegte rodfrugter, syltede løg og urter (9,15,16) - 1 stk. pr. person

Serveres med stegte kartoffelbåde med havsalt og rosmarin

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

Hvidløgssstegte portobellosvame og syltede bøgehatte og karse (10,12,15)

S A L A T E R

Cæsarsalat med romainesalat, hjertesalat, parmesan og sprøde croutoner (1,3,4,7,10,12,16)

Grøn salat toppet med grønne bønner, edammebønner og ristede mandler (6,8) Hertil kørvelpesto med ristede solsikkekerner (7,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Rørt tartar af okse med flamberet tomatpuré, sennepskorn, dijon, friteret kapers, frisée, rodfrugtchips (3,9,12,15)

Lynstegt tun marineret i teriyaki, tangsalat, marinerede urter, karse, purløg (3,4,10,12,15,16)

Italiensk salami med grillede grøntsager, semi-dried tomater og timian og artiskokcreme i glas (7,10,12,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

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