



MENU UGE 33

König Gourmet

MANDAG

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

Chicken "Sweet&Sour" - Stegt kyllingeinderfilet serveret i sur sød sauce med frisk ingefær, citrongræs, hvidløg, tomat, sprøde grøntsager, frisk chili og spirer (12,15,16)

2-3 stk. pr. person

Serveret med basmati ris

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

Tofu "Sweet&Sour" marineret og stegt tofu serveret i sur sød sauce med frisk ingefær, citrongræs, hvidløg, tomat, sprøde grøntsager, frisk chili og spirer (6,12,15,16)

Serveret med basmati 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 mandelflager og sprøde kokosflager (8)

S A L A T E R

Salat af blomkålsbuketter, ærter, sukkerærter, babyspinat, kørvel, asian vinaigrette og ristede mandler (1,6,8,12)

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

P Å L Æ G S B U F F E T

Lakserillette med grov sennep, radiser, frisée, kørvel, purløg og sprøde rugbrødschips (1,3,4,7,10,12)

Kalkun med marinerede urter, semi-dried tomat, brøndkarse og basilikumspesto i glas (7,16)

Langtidsstegt roastbeef med bløde løg, syltede løg, cornichoner, ærteskud og remoulade i glas (1,3,9,10,12,15)

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 33

König Gourmet

TIRSDAG

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

Mormors sommerfrikadeller rørt med friske krydderurter (1,3,7,S)

2 stk. pr. person

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 (6,15,16)

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

Agurksalat (12)

S A L A T E R

Klassisk kold kartoffelsalat med nye kartofler vendt i mild sennepsdressing med rødløg, radiser og purløg (3,7,10,12,15)

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

Hertil yoghurt dressing med karry (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 blommer, frisée, ristede mandler og karse (7,8,12,15,S)

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

Moderne kyllingesalat vendt i dijoncreme med ristede svampe, syltet rødløg, æbler, karse og rodfrugtchips (3,7,9,10,12,15)

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 33

König Gourmet

ONSDAG

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

Tom Kha goong; Thailandsk inspireret stegte tigerrejer, marineret hvid fisk, sprøde grøntsager, tomat, kokosmælk, citrongræs, ingefær, chili (2,4,15,16)

Serveres med 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

Aloo Gobi - Indisk ret med kartoffel og blomkål i krydret sauce (15,16)

Serveres med dirty rice; ris vendt med friske urter, persille og citron (9)

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

Grønne bønner, ærter, ristede mandler, frisée, fermenteret pebervinaigrette og plukket karse (8,12)

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

"Grillet" hjertesalat med håndpillede rejer, vores hollandaise sauce, citronskal og krydderurtesalat (2,3,4,12)

Paté med syltede valnødder, grillet artiskok, cornichoner, tomat, frisé og ærteskud (1,7,8,S)
Oksespegepølse med grillet peberfrugt, fennikel, semi-dried tomat og pestocreme i glas (7,16)

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 33

König Gourmet

TORSDAG

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

Græsk inspireret kamfilet med hvidløg, citron og olivenolie toppet med stegte tomater, squash, aubergine, forårsløg og persille (12,15,16,S)

1 stk. pr. person

Serveres med stegte kartofler og tzatziki med citron og hvidløg (7,16)

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

Satay grønt med marinerede soyastykker i peanutbutter-sauce (5,6,15,16)

Serveres med dampede nudler med forårsløg, peber og ristede sesam (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

Tzatziki med citron og hvidløg (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 marinerede bønner, ristede kerner og soltørrede blåbær (12)

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

P Å L Æ G S B U F F E T

Spinatflan med asparges, marinerede rejer, radiser, salturt, rugbrødschips og dildcreme (1,2,3,7,10,12)

Halve æg med snack tomat, citron, frisée, dild, sukkerærtespiser, og grøn mayonnaise i glas (1,3,10,12)

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)

K A G E

Gulerodskage med nødder og glasur (1,3,7,8)

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 33

König Gourmet

FREDAG

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

Stegt hakkebøf serveret med cremet whiskysauce hertil sauté af bagte rodfrugter, tomat og svampe (1,9,15,16)

1 stk. 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 grillet 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 romainesalat, parmesan og sprøde croutoner (1,3,4,7,10,12)

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

Hertil persille vinaigrette (10,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Stegt svinebryst med honning og rosmarin, syltede æbler, sprøde chips og karse (12,S)

Varmrøget 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. Krebssdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg