



MENU UGE 50

König Gourmet

MANDAG

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

Asiatisk Chicken - Stegt kyllingebryst serveret i grøn karry med kokosmælk, citrongræs, ingefær, limeblade, hvidløg og friske grøntsager (15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med nudler vendt i sesamolie, sød chili, frisk persille og ristede peanuts (1,5,6,11,15,16)

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

Tikka masala med kikærter, tomater og kokosmælk (15,16)

Serveres med dampede basmatiris med varme krydderier

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

Frisk æblesalsa med mangochutney, mynte og ingefær (15)

S A L A T E R

Spidskålsalat med grønne ærter, sukkerærter, asparges, ristede græskarkerner, purløg og vinaigrette (10,12,15)

Grøn salat toppet med ristede kikærter, plukkede urter, tørret frugt. Hertil persille pesto (7,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Kyllingeterrin af stegt kyling, ristede svampe, valnødder, syltede skalotter, frisée og kørvel (1,7,8,12,15)

Plukket laks med mascarpone, grov sennep, frisée, radiser, citron og dild (3,4,7,10,12)

Fennikel spegepølse med crudité af fennikel, semi-dried tomat, persille og rød mojo i glas (8,16,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

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 50

König Gourmet

TIRSDAG

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

Chili con carne - Krydret oksekød med tomat, bønner, majs, peberfrugt, chili, spidskommen, paprika og hvidløg (15,16)

Serveres med lune ris og avocadocreme (7,12,16)

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

Chili sin carne med bønner, tomat, rodfrugter, peberfrugt, chokolade, varme krydderier og sød chili (9,15,16)

Serveres med 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

Avocadocreme (7,12,16)

S A L A T E R

Mexicansk tomatsalat med kidneybønner, avocado, syltede rødløg, salatost, persille, hvidvinseddike og olivenolie (7,10,12,15)

Grøn salat toppet med ingefærsyltede blommer, edamamebønner og ærteskud (6,12) Hertil mild hvidløgsdressing med citronsaft (7,10,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Hvidløgsmarinerede rejer med tangsalat, marinerede urter, frisée, dild og aioli i glas (2,3,10,12,16)

Moderne kyllingesalat med ristede svampe, grønne asparges, tomat, rodfrugt chips, purløg (3,7,9,10,12,15)

Langtidsstegt oksekød med "pickles" urter, syltede rødløg, hjemmesyltede drueagurk og remoulade i glas (3,10,12,15)

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 50

König Gourmet

ONSDAG

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

Moderne fiskefrikadeller med torsk og laks, estragon, citronskal, og dild (1,3,4,7,15)

2 stk. pr. person

Serveres med raspede kartofler vendt med citron, dild og persille

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

Kinesisk Sichuan ret med soyamarineret plantefars, peberfrugt, bønnespirer, grønne bønner og chili (6,15,16)

Serveres med dampede ris med sort sesam (11)

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

Remoulade (3,7,10,12,15) og friske citronbåde

S A L A T E R

Blomkålssalat med friske ærter, edamamebønner, asparges, babyspinat, syltede rødder, saltristede mandler og citrondressing (8,10,12)

Grøn salat toppet med agurk med lime, sort sesam og romanesco (11)

Hertil vinaigrette med granatæble og appelsin (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Provencestegt svinemørbrad med grillet grønt, syltede urter, og brøndkarse hertil gulerodstzatziki i glas (7,8,12,15,S)

Leverpostej med syltede svampe, bagte rødbeder, frisk agurk, frisée, og karse (1,3,8,12,15,S)

"Club Sandwich" stegt kyllingebryst, snack tomat, sprøde brød, ærteskud og karrycreme i glas (1,3,7,10,12)

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 50

König Gourmet

TORSDAG

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

BBQ-burger - Bøf af oksekød serveret i kraftig BBQ-sauce (6,15,16)
Sesambolle (1,11) - 1 stk. pr. person

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

BBQ-burger - Plantebaseret bøf med bønner og urter serveret i kraftig BBQ-sauce (6,15,16)
Sesambolle (1,11) - 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

Chilimayonnaise (3,10,12)

S A L A T E R

Coleslaw salat med tre slags kål, gulerødder, persille og mild coleslawdressing (3,7,10,12)

Grøn salat toppet med portobellosvampe, semi-dried tomat, fermenteret agurk
Hertil yoghurt dressing med tomat, paprika, citron og urter (7,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

"Chicken italy" stegt kyllingebryst med langtidsbagte tomater, hjertesalat, grønne asparges
og pesto i glas (7,16)

Plukket hvid fisk med radiser, asparges, karse, purløg, rugbrødschips og rygeostecreme i glas
(1,3,4,7,10,12,15)

Peberskinke med stegte artiskok, oliven, marinerede peberfrugter og rød mojo i glas
(3,7,10,12,15,S)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Julecookies (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 50

König Gourmet

FREDAG

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

"Flæskesteg a'la jul" langtidsstegt kamfilet serveret med brun julesauce og julerødkål med kanel og stjerneanis (1,7,15,S)

1 skive pr. person

Serveres med raspede kartofler vendt i persille

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

S A L A T E R

Rød spidskålssalat med frisk grønkål, syltede æbler, appelsin, granatæblekerner, ristet mandelflager og appelsinvinaigrette (8,10,12)

Grøn salat toppet med crudité af farvede gulerødder, marineret rødbeder, tørret tranebær, blåbær og ærteskud. Hertil citronvinagrette med kørvel (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Røget laks med citrusmarinerede urter, asparges, salturt, croutoner og rygeostcreme i glas (3,4,7,10,12,15)

Pillede æg med citron, tomat, purløg, dild og citronmayonnaise i glas (3,10,12,15)

Kogt kalvebryst med marinerede urter, citron, kapers og persille og peberrodscreme i glas (7)

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