



MENU UGE 16

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Butterchicken - Stykker af kylling serveret i kraftig sauce med tomat, friske grøntsager, ristede mandler og persille (7,8,15,16)
Serveret med lune ris

DAGENS VEGETARRET

Veggie daube provencale med grillede peber, bønner, courgetter, rosmarin og oliven (15,16)
Serveres med orzo med persille, citron og olivenolie (1)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Raita med frisk agurk, citron og mynte (7,16)

SALATER

Blomkålssalat med ærter, edamamebønner, babyspinat, frisée, kørvel, ristede mandler og karryvinaigrette (8,10,12)

Grøn salat toppet med sprøde croutoner, syltede gulerødder og tørret bær (1,12)
Hertil basilikumspesto (7,16)

PÅLÆGSBUFFET

Rilette af stegt svinebryst med honning, frisk timian, grov sennep, syltede blommer, frisée og kørvel (7,10,12,15,S)

Ovnbagt laks med citronskal, dild, estragon og purløg hertil krydderurtesalat og urtecreme i glas (1,3,4,7,10,12,15)

Pillede æg med citron, tomat, hjertesalat, purløg og karrysalat 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 16

König Gourmet

TIRSDAG

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

Fransk hakkebøf af oksekød

Stegt hakkebøf i cremet pebersauce med syltede løg, forårsløg og estragon (7,10,12,15)

1 stk. pr. person

Serveres med nye kartofler vendt i friske krydderurter og olivenolie

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 og hvidløg (9,15,16)

Serveres med lunt 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

Stegte og syltede svampe med babyspinat, timian og citron (12)

S A L A T E R

Moderne waldorff salat med to slags selleri, friske æbler, granatæblekerner, blåbær, ristede nødder i syrnet flødedressing (7,8,9,10,12)

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

Hertil purløgsdressing (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Tun tatar med fermenteret agurk, rød chili, forårsløg serveret på avocadocreme med sprøde brød (1,3,4,7,12,15)

König skinkesalat med frisk agurk, grønne asparges, syltet skalotter, purløg, karse og mild dijoncreme (3,7,10,12,15,S)

Kylling med urter, semi-dried tomat, oliven, artiskok, ærteskud og mojo i glas (8,12,16)

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 16

König Gourmet

ONSDAG

DAGENS HOVEDRET

Thai fish cakes med torsk, rød karry, ingefær, citrongræs, chili, ingefær og friske krydderurter (1,3,4,7,15,16)

2 stk. pr person

Serveres med nudler vendt med sesamolie, sød peberfrugt, forårsløg, persille og ristet sesam (1,11,15,16)

DAGENS VEGETARRET

Indonesisk rendang med tempeh, kokoscreme, karry og citrongræs (6,15,16)

Serveres med nudler vendt med sesamolie, sød peberfrugt, forårsløg, persille og ristet sesam (1,11,15,16)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Sød chili dip (11,16)

SALATER

Rød spidskål med farvede gulerødder, ananas, friske æbler, tørrede tranebær, blåbær, ristede mandler og citron og appelsinsaft (8,12)

Grøn salat toppet med tre slags blomkål, syltede rødløg og ærteskud (12,15)

Hertil sennepsvinaigrette med kørvel (10,12)

PÅLÆGSBUFFET

Kartoffelfrittata med asparges, snackpeber, krydderurtesalat og basilikumscreme (3,7,10,12,15,16)

Nordisk inspireret kalvekød serveret med forårs urter, syltede rødløg, purløg, kørvel og blomkålspuré i glas (7,10,12,15,16)

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

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 16

König Gourmet

TORSDAG

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

Græsk inspireret kylling, stegt kyllingeoverlår med hvidløg, oregano, timian serveres med tomat sky, ristede middelhavsurter og oliven (12,15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med stegte kartofler med urter og citron

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

Græsk inspireret spidskål med timian, soltørret tomat, rosmarin og olivenolie serveret på bønnepuré med ristede nødder (8) - 1 stk. pr. person

Serveres med stegte kartofler med urter og citron

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

Græsk inspireret tomatsalat med peberfrugt, rødløg, salatost, oliven, oregano, persille, balsamico og olivenolie (7,12,15,16)

Grøn salat toppet med birkesbagte gulerødder, rucola, blåbær og honningristede mandler (8,11)
Hertil karrydressing (7)

P Å L Æ G S B U F F E T

Rilette af varmrøget laks med mascarpone, grov dijon, frisée, radiser, shisomix, kørvel og ristet rugbrød (1,3,4,7,10,12)

Leverpostej med ristede svampe, syltede svampe, sprød bacon, cornichoner og ærteskud (1,7,12,S)

Krydret kalkunbryst med grillet fennikel, peberfrugt, squash og rosmarin hertil basilikumspesto i glas (7,16)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Blondie med rabarber (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. Sulfit	15. Løg	



MENU UGE 16

König Gourmet

FREDAG

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

Mexicansk chili con carne med bønner, tomat, rodfrugter, majs, peberfrugt, chokolade, varme krydderier og sød chili (9,15,16)

Serveres med hvedetortilla (1) - 1 stk. pr. person

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)

Serveret med lun hvede tortilla (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

Avocadocreame (7,16) og tomatsalsa (15,16)

S A L A T E R

Mexicansk inspireret coleslaw med tre slags kål, gulerødder, peberfrugt, persille og mild chili dressing (7,10,12,16)

Grøn salat toppet med fermenteret agurk, grillet peberfrugt, snack tomat og ærteskud (12,16) Hertil tomatpesto (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Peberstegt oksekød med syltede cherrytomater, ristede bøgehatte og kold bearnaiscreme i glas (3,7,10,12,16)

Citronmarinerede rejer vendt med spidskål, hjertesalat, plukkede krydderurter, ristet rugbrød og dildcreme i glas (2,3,7,10,12)

Stegt kamfilet med syltede æbler, blåbær, krydderurtesalat og frisk rødkålssalat i glas (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. Krebssdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg