



MENU UGE 42

König Gourmet

MANDAG

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

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

Mangochutney med ingefær syltede æbler og frisk citron (12,15,16)

S A L A T E R

Salat af belugalinser, mungbønner, babyspinat, fennikel, marinerede æbler, abrikos, tørret blåbær kørvel og citrondressing (10,12)

Grøn salat toppet med tre slags melon, saltristede græskarkerner og ærteskud
Hertil persille pesto (7,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Varmrøget laks med mascarpone, grov sennep, frisée, radiser, citron, dild og sprøde rugbrødschips (1,3,4,7,10,12)

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

Langtidsstegt oksekød med "pickles" urter, syltede rødløg, hjemmesyltede drueagurk og remoulade i glas (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 42

König Gourmet

TIRSDAG

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

Spaghetti bolognese med oksekød, tomat, rodfrugter, friske grøntsager, oregano, timian og hvidløg (9,15,16)

Serveres med pasta penne i basilikumsolie (1)

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

Mexicansk tacos med chili sin carne (9,10,15,16)

Serveret med lun mini hvede-tortillas (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

Revet parmesan (7)

S A L A T E R

Græsk inspireret tomatsalat med salatost, oliven, rødløg, peberfrugt, oregano, persille, vineddike og olivenolie (7,10,12,15)

Grøn salat toppet med citronsyltede æbler, grønne bønner, ærter og hvidløgscroutoner (1,12,15,16) Hertil mild hvidløgss dressing med citronsaft (7,10,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Dildmarinerede rejer serveret med crudité af urter, radiser, frisée, dild og rygeostcreme i glas (1,2,3,7,12)

Kalkunbryst med stegte artiskok, oliven, marinerede peberfrugter og basilikumscreme i glas (3,7,10,12,15)

Italiensk 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)

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 42

König Gourmet

ONSDAG

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

Nordiske fiskefrikadeller med citronskal, dild og purløg (1,3,4,7,15)

2 stk. pr. person

Serveres med stegte kartoffelbåde med timian og oregano

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

Grov remoulade (3,7,10,12,15) og friske citronbåde

S A L A T E R

Blomkålssalat med ærter, edamamebønner, bønner, babyspinat, syltede rødder, saltristede mandler, citronsaft og god olivenolie (8,10,12)

Grøn salat toppet med friske pærer i persilleolie, farvede gulerødder, soltørret tranebær og ærteskud (12) Hertil vinaigrette med granatæble og appelsin (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Okse bresaola med timianstegte squash, marinerede peberfrugt, soltørret tomat og basilikumspesto (7,12,15,16)

Leverpostej med ristede svampe, syltede svampe, sprød bacon, surt og brøndkarse (1,7,12,S)

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



MENU UGE 42

König Gourmet

TORSDAG

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

Græsk kylling - 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)

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

Tzatziki med frisk agurk og bagte hvidløg (7,16)

S A L A T E R

Salat af bagte rødbeder, sort quinoa, salatost, rucola, ristede kerner, kørvel og citrondressing (7,10,12)

Grøn salat toppet med grillet middelhavsurter, syltede mini tomater, forårsløg og karse (10,12,15) Hertil yoghurtdressing med tomat, paprika, citron og urter (7,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Ovnbagt laks med citronsyltede urter, ærter, frisée, rugbrødschips og rygeostcreme i glas (1,4,7,12,15)

Oksespegepølse med grillet artiskok, fennikel, semi-dried tomat og pestocreme i glas (7,16)

Honningskinke med crudité af farvede gulerødder, fennikel, ærter, frisée, krydderurtesalat og dijoncreme i glas (3,7,10,12,S)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Kokostoppe (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 42

König Gourmet

FREDAG

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)

1 stk. pr. person

Sesambolle (1,11)

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)

1 stk. pr. person

Sesambolle (1,11)

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

Chilimayonnaise (3,10,12)

Syltede agurker med krydderurter (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 citronvinagrette med kørvel (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Stegt unghanebryst med hvidløg, timian, syltede og marinerede urter og mojo (8,15,16)

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

Kogt kalvebryst med marinerede vinterurter, 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