



MENU UGE 9

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Asiatiske kødboller af kylling serveret i kokos karrysauce med friske og sprøde grøntsager, citrongræs, limeblade og hvidløg (1,3,7,15,16) - 2 stk. pr. person
Serveres med lune ris

DAGENS VEGETARRET

Veganske kødboller serveret i kokos karrysauce med friske og sprøde grøntsager, citrongræs, limeblade og hvidløg (1,15,16) - 4 stk. pr. person
Serveres med basmati ris

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Mangochutney med friske æbler (12,15,16)

SALATER

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 (1,12)
Hertil basilikumspesto (7,16)

PÅLÆGSBUFFET

Urtestegt fisk med marinerede urter, semi-dried tomat, brøndkarse og basilikumspesto i glas (4,7,16)

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

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

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 9

König Gourmet

TIRSDAG

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

Mormors frikadeller med let stuede spidskål, citron og friske krydderurter (1,3,7,S)
2 stk. pr. person
Serveres med kartofler i persille

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

Vegansk bolognese med rodfrugter, tomat, hvidløg og krydderurter (15,16)
Serveres med pasta penne i basilikumsolie (1,16)

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

Plukket persille, peberrod og tomatconcassé

S A L A T E R

Belugalinser vendt med ristede rodfrugter, rosenkål, marinerede æbler, tranebær, persille, kørvel, citron og olivenolie (12)

Grøn salat toppet med ingefærsyltede blomster, 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

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

Kalkunbryst med urter, semi-dried tomat, oliven, artiskok, ærteskud og karrycreme i glas
(3,7,10,12,16)

Rørt tatar med flamberet tomat, friske skalotter, kapers, peberrod og friteret kartoffel
(3,12,15)

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 9

König Gourmet

ONSDAG

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

Thai fisk med rød karry, ingefær, chili, citrongræs, limeblade og hvidløg (4,7,15,16)
Serveres med dampede ris vendt med masser af grønt og friske urter

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

Indonesisk rendang med tempeh, kokoscreme, karry og citrongræs (6,15,16)
Serveres med dampede ris vendt med masser af grønt og friske urter

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

Paté med syltede valnødder, grillet artiskok, cornichoner, tomat, frisée og ærteskud (1,7,8,S)

Moderne kyllingesalat vendt i grøn urtecreme med bagte urter, syltede svampe, rodfrugt
chips, kørvel og karse (3,7,9,10,12,15)

Rilette af langtidsstegt kalvebryst med timian, citron og honning med syltede blommer, frisée,
ristede mandler og karse (7,8,12,15)

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 9

König Gourmet

TORSDAG

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

Græsk inspireret kylling med hvidløg, citron og olivenolie serveret i tomatsky med friske urter (12,15,16) - 1 stk. pr. person
Serveres med stegte kartofler

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

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

Italiensk spegepølse med grillet fennikel, peberfrugt, squash og rosmarin hertil basilikumspesto i glas (7,16,S)

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

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Cookies med hindbær og hvid chokolade (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. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 9

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 kartoffelbåde 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 romanesalat, 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

Røget 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)

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