



MENU UGE 7

König Gourmet

MANDAG

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

Thai kylling - Stegt kylling serveret i rød karry med kokosmælk, citrongræs, ingefær, limeblade, hvidløg og friske grøntsager (15,16)
Serveres med dampede basmatiris med varme krydderier

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

Tikka masala med kikærter, rodfrugter, tomater og kokosmælk (9,15,16)
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 mangochutney med friske æbler, ingefær og citron (12,15)

S A L A T E R

Salat af belugalinser, bagte squash, babyspinat, marinerede æbler, abrikos, tørret blåbær, koriander og citrondressing (10,12)

Grøn salat toppet med blomkål, romanesco, syltede blommer, ærter og karse
Hertil persille pesto (7,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Ovnbagt laks med friske asparges, radiser, salturt, frisée, citron, dild og grøn flødeostcreme (3,4,7,10,12)

Pillede æg med tomat, citron, frisée, urter og dildmayonnaise i glas (3,10,12)

Italiensk spegepølse med crudité af fennikel, to slags oliven, snack tomat, ærteskud og rucolapesto (7,16,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 7

König Gourmet

TIRSDAG

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

Græsk inspireret kødboller af oksekød med hvidløg og persille serveret i tæt tomatsauce med grove grøntsager, basilikum og citron (1,3,7,15,16)

2 stk. pr. person

Serveres med italiensk orzo pasta vendt i olivenolie, citron og basilikum (1,16)

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

Græsk inspireret veganske kødboller med hvidløg og persille serveret i tæt tomatsauce med grove grøntsager, basilikum og citron (1,15,16) - 4-5 stk. pr. person

Serveres med italiensk orzo pasta vendt i olivenolie, citron og basilikum (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

Tzatziki med hvidløg og citron (7,12,16)

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 ingefær-honning marinerede æbler, edamamebønner og sprøde croutoner (1,6,12) Mild hvidløgsdressing med citronsaft (7,10,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Hvidløg-og chilistegte tigerrejer med marinerede urter, tangsalat, lime, urter og aioli i glas (3,4,7,10,12,15,16)

Cremet kyllingesalat vendt med ristede og syltede svampe, mild karrycreme, friske æbler og karse (3,7,10,12)

Provence skinke med crudité af friske urter, ærter, gulerødder, kørvel og mild sennepscreme i glas (3,7,10,12,15,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 7

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 kartoffelbåde med timian

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

Kinesisk Sichuan ret med soyamarineret plantefars, peberfrugt, bænespirer, 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

Sauce tatare (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 to slags druer, blåbær, snack tomat og ærteskud

Hertil vinaigrette med granatæble og appelsin (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Spinatflan med crudité af fennikel, farvede gulerødder, asparges, krydderurtesalat, citron og sc. Hollandaise i glas (3,7,10,12)

Langtidsstegt kalvekød med pickles urter, syltede rødløg, surt og remoulade i glas (3,7,10,12,15)

"Cæsar salat" Stegt kyllingebryst, hjertesalat, snack tomat, parmesan, friske krydderurter 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. Krebsdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 7

König Gourmet

TORSDAG

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

Dansk kylling - Stegt kyllingeoverlår serveret i egen sky med friske vinterurter, knoldselleri, porre, gulerødder, ærter, peberrod, citron og persille (1,9,12,15)

1 stk. pr. person

Serveres med raspede kartofler vendt i persillepesto (7,16)

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

Marokkansk tagine med pastinak, søde kartofler og svesker samt kikærter og abrikos (15,16)

Serveres med couscous med peberfrugt og rødløg, persille og mandler (1,8,15,16)

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

Stegte og syltede svampe med plukket persille (12)

S A L A T E R

Salat af bagte rodfrugter, hvid quinoa, salatost, rucola, ristede kerner, kørvel og citrondressing (7,9,10,12)

Grøn salat toppet med crudité af farvede gulerødder, bladbeder, spinat og ristede cashewnødder (8,12) Hertil yoghurtdressing med tomat, paprika, citron og urter (7,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Brandade af bagt hvid fisk, kartoffelpuré, citronskal, vesterhavsost, krydderurter og sprøde brød (1,4,7,12)

Paté med honningsyltede valnødder, cornichoner, frisé, krydderurtesalat og æblechutney i glas (1,3,7,8,12,15,S)

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

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Kokostoppe (3,7)

1. Gluten
2. Krebsdyr
3. Æg

4. Fisk
5. Jordnødder
6. Soja

7. Laktose
8. Nødder
9. Selleri

10. Sennep
11. Sesam
12. Sulfitter

13. Lupin
14. Bløddyr
15. Løg

16. Hvidløg
S. Svinekød



MENU UGE 7

König Gourmet

FREDAG

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

Pulled pork burger - Marineret og langtidsstegt nakkefilet serveret i vores hjemmelavet
barbecue sauce (15,16,S)
Sesambolle (1,11) - 1 stk. pr. person

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

Marinerede vegetarisk chunks, ristede svampe, løg, kål serveret i vores hjemmelavet
barbecue sauce (1,6,15,16)
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) og syltede agurker med krydderurter

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 oksecarpaccio med ristede pinjekerner, rucola, fransk frisée, parmesan, flagesalt,
sort knust peber og god olivenolie (8)
Varmrøget laks med marinerede urter, krydderurtesalat, citron og dildcreme i glas (3,4,7,12)
Små kogte kartofler, friteret løg, sprød bacon, rødløg, søde tomater, rodfrugt chips, purløg,
to slags karse og citronmayonnaise i glas (1,3,7,9,10,12,15,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