



MENU UGE 41

König Gourmet

MANDAG

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

Kylling Tikka masala

Yoghurtmarineret kyllingebryst med lime, hvidløg og krydderier (7,12,15,16)

1 stk. pr. person

Serveret med lune ris

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

Rød Thai karry med marineret soyaprotein, bambusskud, masser af grønt, kokosmælk, limeblade, citrongræs og ingefær (15,16)

Thai inspireret nudler vendt med ristet sesam, peberfrugt, forårsløg, rød chili og persille (1,6,11,15,16)

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

Æble-mango chutney med frisk ingefær

S A L A T E R

Blomkålssalat vendt med edamamebønner, sukkerærter, spirer, ristede nødder og karryvinaigrette (1,6,8,12)

Grøn salat toppet med citronmarinerede blommer med bladselleri, ristede hasselnøddeflager og karse (8,9) Hertil persillepesto (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Spansk inspireret skinke med grillet grøntsager, rosmarin, hvidløg og rød mojo (8,15,16,S)

Laks bagt med to slags sesam, sukkerærter, marinerede urter, tangsalat og wasabicreme i glas (3,4,7,10,11,12)

BBQ langtidsstegt kalvelårtunger med krydderurtesalat, rød chili og nordisk BBQ i glas (3,7,10,12,15,16)

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 41

König Gourmet

TIRSDAG

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

Moderne variation af millionbøf med krydret oksekød, løg, rodfrugter, tomat, laurbær, timian og god fløde (7,9,15,16)
Serveres med kartoffelmos (7)

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

Moderne variation af linse "millionbøf" af tre slags linser, med rodfrugter, porre, løg, hvidløg, tomat, laurbær, timian og vegansk fløde (9,15,16)
Serveres med knuste raspede kartofler med 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

Honningbagte rødbeder og gulerødder med babyspinat og persille

S A L A T E R

Rød spidskål, rødkål, appelsin, granatæblekerner, abrikos, fermenteret æbler, blåbær, saltristede mandler og citronvinaigrette (8,10,12)

Grøn salat toppet med crudité af farvede gulerødder, beder, tørret blåbær og honningristede mandler (8) Hertil mild karrydressing (3,7,10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Røget laks med fermenteret agurk, friske nye radiser med top, krydderurtesalat og rygeostcreme (4,7,12)

Pillede æg med citron, tomat, hjertesalat, purløg og karrymayonnaise i glas (3,7,10,12,15)

Kalkunbryst med soltørret tomat, artiskok, oliven, ærteskud og pesto i glas (7,15,16)

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 41

König Gourmet

ONSDAG

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

Italiensk inspireret fisk - Stykker af hvid fisk marineret i olivenolie, parmesan, persille, basilikum, citronskal og hvidløg toppet med crudité af friske urter (4,7,15,16)
Serveret med italiensk pasta vendt i olivenolie, citron og basilikum (1)

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

Italienske stegte grøntsager og bønner serveret i kraftig tomaty med citronskal, hvidløg, rosmarin og persille (1,15,16)
Serveret med italiensk pasta vendt i olivenolie, citron og basilikum (1)

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

Basilikumspesto med ristede pinjekerner (8,16)

S A L A T E R

Råkost af gulerødder, rødbeder, friske æbler, blåbær, ananas, ristede solsikkekerner, citronsaft og frisk appelsin (12)

Grøn salat toppet med romanesco, blomkål, syltede rødløg og persille (12,15)
Hertil rød mojo med bagte hvidløg (8,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Teriyaki marineret kyllingespjyd med ristede peanuts, forårsløg og chili hertil
satay sauce i glas (1,5,6,8,11,15,16) - 1 stk. pr. person

Kalvepostej med timian, hertil stegte og syltede svampe, rødbeder og krydderurtesalat
(1,3,7,15,16)

Peberskinke med crudité af ærter, ristede mandler, karse og ærtepuré i glas (7,8,12,16,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 41

König Gourmet

TORSDAG

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

Albondigas - Spansk inspireret friteret kødboller af oksekød med hvidløg og persille toppet med peberfrugt og friske urter (1,3,7,15,16)

2 stk. pr. person

Serveres med pasta marinara med hvidløg, chili og persille (1,15,16)

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

Veganske kødboller serveret i tæt tomat sky med middelhavs urter, oliven, semi-dried tomat, hvidløg og rosmarin (1,15,16) - 4 stk. pr. person

Serveres med pasta marinara med hvidløg, chili og persille (1,15,16)

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

Pico de gallo (15,16)

S A L A T E R

Tomatsalat med frisk mozzarella, peberfrugt, syltede rødløg, agurk, oliven, oregano, persille, hvidvinseddike og olivenolie (7,12,15)

Grøn salat toppet med timian- og citronbagte gulerødder, friske æbler, blåbær og brøndkarse
Hertil purløg-kørvel dressing (7,10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Stegt svinemørbrad med citron, hvidløg og persille hertil mild spidskålstzatziki med agurk, spirer og karse (7,15,16,S)

Urtebagt fisk med crudité af radiser, asparges, citron, frisée, dild og salsa verde i glas (3,4,7,10,12)

Stegt kyllingebryst med grillede grøntsager, semi-dried tomater og timian og artiskokcreme i glas
(7,10,12)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Chokoladekage med appelsin og ganache (1,3,7)

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



MENU UGE 41

König Gourmet

FREDAG

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

Græsk inspireret gyros med marineret og stegt kylling, løg, peberfrugt og hvidløg (15,16)

Serveret med lune fladbrød (1) - 1 stk. pr. person

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

Svampe kebab med ristede svampe, kidneybønner, peberfrugt, løg, hvidkål
og krydret marinade (15,16)

Serveret med lune 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

Hummus med sumak (12,16)

Tzatziki med frisk agurk og hvidløg (7,16)

S A L A T E R

Tabouleh salat med tomat, agurk, peberfrugt, mynte, persille, citronsaft og olivenolie (1,12)

Grøn salat toppet med Grønne bønner, edamame bønner, røgede mandler og ærteskud (6,8)

Hertil grov sennepsvinaigrette (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Lynstegt tun marineret i teriyaki, tangsalat, marinerede urter, karse, purløg (3,4,6,10,12,15,16)

Kalkunchorizo med timianstegte squash, marinerede peberfrugter, syltede rødløg
og aioli i glas (3,12,15,16)

Roastbeef med sprøde løg, peberrod, cornichoner, tomat, brøndkarse og remoulade i glas
(1,3,7,9,10,15)

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