



MENU UGE 10

König Gourmet

MANDAG

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

Chicken "Sweet&Sour" - Stegt kyllingeinderfilet serveret i sur sød sauce med frisk ingefær, citrongræs, hvidløg, tomat, sprøde grøntsager, frisk chili og spirer (12,15,16)

2-3 stk. pr. person

Serveret 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 (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

Ristede mandelflager og sprøde kokosflager (8)

S A L A T E R

Grøn spidskålsalat med bladselleri, friske æbler, druer, ristede mandelflager og citronvinaigrette (8,9,10,12)

Grøn salat toppet med ristede kikærter, syltede æbler og mynte. Hertil basilikumspesto (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)

Nordiske fiskefrikadeller med krydderurtesalat, syltede urter og sauce tatar i glas (1,3,4,7,10,12,15)

Rosastegt oksekød med syltede rødløg, drueagurk, ærteskud og bearnaiscreme i glas (3,10,12,15)

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 10

König Gourmet

TIRSDAG

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

Stegt kalvecuvette med citron, rosmarin og hvidløg toppet med ristede urter og rødvinssauce
(1,12,15,16)

2 skiver pr. person

Serveres med stegte kartofler med timian og rosmarin

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, hvidløg
(9,15,16)

Serveres med lunt pitabrød (1) - 1 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

Kold bearnaisecreme med syltede karl johan svampe (3,7,10,12,16)

S A L A T E R

Tomatsalat med frisk mozzarella, peberfrugt, syltet rødløg, oliven, persille, hvidvinseddike og olivenolie (7,12,15,16)

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

Hertil urtedressing med frisk citron (7,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Rilette af langtidsstegt gris vendt med syltede urter, grov sennep, fransk frisée, syrlige æbler, karse og syrnet fløde (7,10,12,15,16,S)

Varmrøget laks med radiser, frisée, kørvel, purløg, citron hertil urtecreme i glas
(1,3,4,7,10,12,15)

Kalkun med urter, semi-dried tomat, oliven, artiskok, ærteskud og rucolapesto (7,12,16)

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 10

König Gourmet

ONSDAG

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

Thai fish cakes med rød karry, ingefær, chili, citrongræs, limeblade og hvidløg (1,3,4,7,15,16)

2 stk. pr. person

Severes med dirty rice, ris vendt med friske urter, persille og citron (9)

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

Aloo Gobi - Indisk ret med kartoffel og blomkål i krydret sauce (15,16)

Serveres med dirty rice, ris vendt med friske urter, persille og citron (9)

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

Sød chili dip (11,16)

S A L A T E R

Gulerodssalat med ananas, æbler, ristede mandelflager, citron og appelsinsaft (8,12)

Grøns salat toppet med tre slags blomkål, syltede rødløg og thai basilikum (12,15)

Hertil grov sennepsvinaigrette med frisk estragon (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Sødam citron- og rosmarinpaneret velfærdsskylling serveret med frisk lime, krydderurtesalat og dip med grillet peberfrugt og bagte hvidløg (1,3,7,12,16) - 1 stk. pr. person

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

Leverpostej med timianristede portobellosvampe, syltede bøgehatte, sprød bacon, tomat, cornichoner og karse (1,3,7,12,15,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



MENU UGE 10

König Gourmet

TORSDAG

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

Klassisk kylling

Stegt kyllingebryst serveret med skysauce, bagte rodfrugter, rødløg og timian (1,7,9,12,15)

1 stk. pr. person

Serveres med raspede kartofler i persille

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

Hasselback butternut stegt som porchetta med salvie, olivenolie og rosmarin samt knuste sprøde hasselnødder (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

Tomatconcasse og plukket persille

S A L A T E R

Salat af to slags spidskål, rosenkål, syltede æbler, granatæblekerner, rosiner, ristede solsikkekerner og appelsinvinaigrette (10,12)

Grøn salat toppet med birkesbagte rodfrugter, rucola, blåbær og saltristede mandler (8,9,11)

Hertil rød mojo med hvidløg, citron (7,8,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Urtestegt fisk med jordskokpuré, sprød chips og urter (4,7,15,16)

Halve æg med håndpillede rejer, citron, frisée, dild, spirer, ristet rugbrød og citronmayonnaise i glas (1,2,3,10,12)

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

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Pistaciemazarin (1,3,7,8)

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 10

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 lun tortilla (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 tomat, rodfrugter, tre slags bønner, linser, hvidløg og frisk chili (9,15,16)

Serveres med lune 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

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

S A L A T E R

Mexicansk tomatsalat med avocado, peberfrugt, bønner, agurk, rød chili, syltede rødløg og persille (10,12,15)

Grøn salat toppet med agurk med lime, sort sesam og croutons (1,11,12)

Hertil kørvel pesto med ristede solsikkekerner (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Lynstegt tun med tangsalat, marinerede urter og gomadressing (4,11,15,16)

Kalverullepølse med æblesky, friteret løg, syltede æbler, rodfrugtchips, frisée og karse (1,7,9,12,15)

König skinkesalat med frisk agurk, syltede rødløg, drueagurk, mild sennepscreme, frisée, tomat og purløg (3,7,8,10,12,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