



# MENU UGE 25

# König Gourmet

## MANDAG

### DAGENS HOVEDRET

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

### DAGENS VEGETARRET

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

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Ristede mandelflager og sprøde kokosflager (8)

### 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)  
Hertil basilikumspesto (7,16)

### PÅLÆGSBUFFET

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

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

Langtidsstegt roastbeef med bløde løg, syltede løg, cornichoner, ærteskud og remoulade i glas (1,3,9,10,12,15)

### 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. Krebssdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfit

15. Løg



# MENU UGE 25

# König Gourmet

## TIRSDAG

### DAGENS HOVEDRET

Mormors sommerfrikadeller rørt med friske krydderurter (1,3,7,S)  
2 stk. pr. person

### DAGENS VEGETARRET

Græsk plantebøf glaseret i fermenteret sort peber med oregano, grillet peber og bagte tomater samt syltede rødløg og oliven (15,16)  
1 stk. pr. person

Serveres med små kartofler vendt med friskhakkede krydderurter

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Agurksalat (12)

### SALATER

Klassisk kold kartoffelsalat med nye kartofler vendt i mild sennepsdressing med rødløg, radiser og purløg (3,7,10,12,15)

Grøn salat toppet med ingefærsyltede blommer, edamamebønner og ærteskud (6,12)  
Hertil yoghurt dressing med karry (7,12,16)

### PÅLÆGSBUFFET

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

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

Moderne kyllingesalat vendt i dijoncreme med ristede svampe, syltede rødløg, æbler, karse og rodfrugtchips (3,7,9,10,12,15)

### BRØD

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

### OST

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. Sulfit

15. Løg



# MENU UGE 25

# König Gourmet

## ONSDAG

### DAGENS HOVEDRET

Tom Kha goong - Thailandsk inspireret stegte tigerrejer, marineret hvid fisk, sprøde grøntsager, tomat, kokosmælk, citrongræs, ingefær, chili (2,4,15,16)

Serveres med thailandsk inspireret nudler vendt med sesamolie og friske urter (1,11,15,16)

### DAGENS VEGETARRET

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)

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Saltede peanuts og ristede kokosflager (5)

### SALATER

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)

### PÅLÆGSBUFFET

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

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

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

### 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 25

# König Gourmet

## TORSDAG

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

Græsk inspireret kamfilet med hvidløg, citron og olivenolie toppet med stegte tomater, squash, aubergine, forårsløg og persille (12,15,16,S)

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)

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 peberfrugter og fermenteret hvidløg (7,12,16)

### P Å L Æ G S B U F F E T

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

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

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)

### K A G E

Æble crumble (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 25

# 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 halve kartofler 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 romainesalat, 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

Stegt svinebryst med honning og rosmarin, syltede æbler, sprøde chips og karse (12,S)

Varmrøget 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)

### 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