



MENU UGE 19

König Gourmet

MANDAG

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

Asiatisk kylling - Stegt kylling serveret i grøn karry med kokosmælk, citrongræs, ingefær, limeblade, hvidløg og friske grøntsager (15,16)

Nudler vendt i sesamolie, sød chili, frisk persille og ristede peanuts (1,5,6,11,15,16)

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

Tikka masala med kikærter, tomater og kokosmælk (15,16)

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

Agurke-relish med mynte, koriander og rød chili

S A L A T E R

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

Grøn salat toppet med ristede kikærter, syltede blommer og mynte.

Hertil persille pesto (7,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Lakserilette med varm røget laks, citron, purløg, frisé, dild og sprøde brød (1,3,4,7,12)

Pillede æg med rejer, citron, frisée, dild hertil mayonnaise i glas (3,4,7,10,12)

Italiensk spegepølse med crudité af fennikel, to slags oliven, snack tomat og ærteskud (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 19

König Gourmet

TIRSDAG

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

Græsk inspirerede 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)

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

Italiensk "gratineret" spidskål med citronskal, hvidløg, persille serveret på bønnepuré og skilt sauce på svampebouillon og vegansk fløde (1,6,15,16)

1 stk. pr. person

Italiensk orzo 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

Pico de gallo med frisk chili (15,16)

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 citronsyltede salatløg, tørret frugt og hvidløgscROUTONER (1,12,15,16)

Mild hvidløgss dressing med citronsaft (7,10,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Plukket hvid fisk med radiser, asparges, karse, purløg, rugbrødschips og rygeostecreme i glas (1,3,4,7,10,12)

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

Honningskinke med crudité af friske forårsurter, ærter, asparges, 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 19

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 stegte kartoffelbåde med timian og oregano

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

Kinesisk Sichuan ret med soyamarineret plantefars, peberfrugt,

bønnespirer, 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 tatar (3,7,10,12,15)

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 agurk med lime, sort sesam og romanseco (1,11)

Vinaigrette med granatæble og appelsin (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Grillet hvide og grønne asparges, krydderurtesalat, citron og sauce hollandaise i glas (3,7,10,12)

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

"Kylling cæsar" stegt kyllingeinderfilet, snack tomat, små croutoner, parmesan, ærteskud 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 19

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 forårsurter, asparges, gulerødder, ærter, peberrod, citron og persille (1,12,15)

1 stk. pr. person

Serveres med nye kartofler vendt i ramløgspesto (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)

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, sort quinoa, salatost, rucola, ristede kerner, kørvel og citrondressing (7,10,12)

Grøn salat toppet med grillet aubergine, squash, snack tomat, syltet forårsløg (10,12)

Yoghurtdressing med tomat, paprika, citron og urter (7,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Rørt tatar af okse med flamberet tomat, kapers, frisé, friske urter, og rodfrugtchips (1,3,15)

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

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

Nougatmazarin (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 19

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

BBQ vegetarisk chunks, ristede svampe, løg, kål serveret
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)
Syltede agurker med krydderurter

S A L A T E R

Coleslaw salat med 3 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 unghanebryst med hvidløg, timian, syltede og marinerede urter og mojo (8,15,16)
Hvidløgssstegte tigerrejer, grønne asparges, krydderurtesalat, citron og wasabicreme i glas (2,3,7,12,16)
Nye kogte kartofler, friteret løg, rødløg, søde tomater, rodfrugt chips, purløg, to slags karse og citronmayonnaise i glas (1,3,7,10,12,15)

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
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