



MENU UGE 19

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Spicy Chicken - Dansk kylling stegt med citronskal, hvidløg, paprika, sød chili toppet med peberfrugt, forårsløg og purløg (15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med vores variation af mac&cheese, makaroni vendt i krydret ostesauce med soltørret tomat, ristede grøntsager, hvidløg og persille (1,3,7,12,15,16)

DAGENS VEGETARRET

Vegansk bolognese med ristet grøntsager, tomat, krydderurter, belugalinser, hvidløg og urter (15,16)

Serveres med pasta penne vendt i olivenolie og persille (1)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Tomattapenade med fermenteret sort peber (16)

SALATER

Tomatsalat med variation af cherrytomater, syltede rødløg, peberfrugt, agurk, oliven, salatost, oregano, persille og god olivenolie (7,12,15)

Grøn salat toppet med marinerede blommer, syltede rødder, tranebær og karse (12)

Hertil basilikumspesto (7,16)

PÅLÆGSBUFFET

Langtidsstegt svinebryst med honning, rosmarin og timian serveret med ristede mandler, syltede blommer, friske nektariner og ærteskud (8,12,S)

Urtestegt fisk med marinerede urter, semi-dried tomat, brøndkarse og tomat-oliventapenade i glas (4,7,16)

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

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. Krebsdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfit

15. Løg



MENU UGE 19

König Gourmet

TIRSDAG

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

Bøf Lindstrøm - Hakkebøf af kalv&gris med kapers og rødbeder toppet med persille, syltede rødløg, kapers og skysauce (1,12,15,S)

1 stk. pr. person

Serveres med små kartofler vendt med friskhakkede krydderurter

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

Græsk plantebof 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

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 rødbeder med fermenteret peber, babyspinat og citron

S A L A T E R

Salat af blomkålsbuketter, ærter, sukkerærter, babyspinat, kørvel, citronvinaigrette og ristede mandler (8,10,12)

Grøn salat toppet med blåbær, edamamebønner og ærteskud (6) Hertil purløgss dressing (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Tun tatar med fermenteret agurk, rød chili, forårsløg serveret på avocadocreame med sprøde brød (1,3,4,7,12,15)

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

Kalkunbryst med urter, semi-dried tomat, oliven, artiskok, ærteskud og karrycreme i glas (3,7,10,12,16)

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. Krebssdyr

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

DAGENS HOVEDRET

Ovnbagt fisk med purløg og kørvel serveret med vinblanc sauce med frisk spinat og dild hertil crudité af fennikel, gulerødder, forårsløg, rødløg og persille (4,7,12,15,16)
Serveres med ris pilaw med safran (15)

DAGENS VEGETARRET

Indisk veggie korma med løg, kokos og ristede mandler (8,15,16)
Serveres med dampede basmatiris med varme krydderier

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Citronstegte courgette med rucola, karse og ristede kerner

SALATER

Broccolisalat med sort quinoa, salatost, ristede solsikkekerner, rucola, soltørret tomat og mild sennepsdressing (7,10,12)

Grøn salat toppet med blomkål, romanesco og saltristede mandler (8)
Sennepsvinaigrette med kørvel (10,12)

PÅLÆGSBUFFET

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

Paté med ristede svampe, syltede svampe, sprød bacon, cornichoner og ærteskud (1,7,12,S)
Stegt kyllingebryst med timianstegte squash, marinerede peberfrugter, semi-dried tomat og aioli i glas (3,10,12,15,16)

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. Sulfit

15. Løg



MENU UGE 19

König Gourmet

TORSDAG

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

Satay kylling - Marineret kylling serveret i peanutbutter-sauce med friske grøntsager (5,15,16)
Serveres med dampede nudler med forårsløg, peber og ristede sesam (1,11,15,16)

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)
Serveres med 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

Fermenterede agurker i egen juice med koreansk chili
Friske limebåde

S A L A T E R

Asiatisk kålsalat med 5 korn ris, sukkerærter, spirer, ristet sesam, peanuts og ristet
sesamvinaigrette (6,9,10,11,12)

Grøn salat toppet med marinerede gulerødder, ristet kokos og tranebær (12)
Hertil karrydressing (7)

P Å L Æ G S B U F F E T

Hvidløgs-og chilistegte tigerrejer med marinerede urter, tangsalat, krydderurtesalat og
wasabicreme i glas (2,3,7,10,12,15,16)

Halve æg med snack tomat, citron, frisée, dild, sukkerærtspirer, ristet rugbrød og
citronmayonnaise i glas (1,3,10,12)

Italiensk spegepølse med grillet fennikel, peberfrugt, syltet tomater og rosmarin hertil
basilikumspesto i glas (7,16,S)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Nøddemazarin (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. Sulfit	15. Løg	



MENU UGE 19

König Gourmet

FREDAG

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

Stegt kalvecuvette med chimichurri med friske krydderurter, skalotter og hvidløg hertil forårsbagte urter, tomat og timian (1,12,15,16)

2 skiver 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

Grillet spidskål med chimichurri med friske krydderurter, skalotter og hvidløg med puré af rodfrugter og bønner serveret med vegansk fløde med basilikum (9,12,15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med råstegte halve kartofler med timian, hvidløg, laurbær (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

Langtidsbagte cherrytomater, syltede bøgehatte og timian

S A L A T E R

Spidskålscæsar med parmesan og ristede croutoner (1,3,4,7,10,12)

Grøn salat toppet med hvidløgsstegte svampe, cherrytomat, fermenteret agurk og ærteskud (12,16) Hertil tomatpesto (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

"Club sandwich" stegt unghanebryst, hjertesalat, snack tomat, ristet bacon, ærteskud og karrycreme i glas (3,7,10,12,S)

Røget laks med grønne asparges, agurk, radiser, ristede kerner, frisée, dild og grøn urtecreme i glas (3,4,7,10,12)

Spansk inspireret skinke med variation af melon, ristede mandler, karse og rucola pesto (7,8,12,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. Sulfit	15. Løg	