



# MENU UGE 51

# König Gourmet

## MANDAG

### DAGENS HOVEDRET

Italy chicken - Dansk kylling stegt med citronskal, hvidløg og persille serveret med middelhavsgrønt, tomat, hvidløg og timian (15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med orzo pasta med parmesan, persille og olivenolie (1,7)

### DAGENS VEGETARRET

Vegansk bolognese med rodfrugter, tomat, hvidløg og krydderurter (9,15,16)

Serveres med pasta penne i basilikumsolie (1,16)

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Tomattapenade med fermenteret sort peber (16)

### SALATER

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

Grøn salat toppet med honningbagte squash, cherrytomater, ristede pinjekerner og ærteskud (8,12) Hertil persillepesto (7,16)

### PÅLÆGSBUFFET

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

Laks bagt med dild og purløg, marinerede urter, sukkerærter, citron og krydderurtecreme i glas (3,4,7,10,12,15)

Rosastegt oksekød med syltede bøgehatte, rødløg, peberrod, tomat, ærteskud og remoulade i glas (1,3,7,10,12)

### 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 51

# 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 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

### 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

Moderne waldorf salat med to slags selleri, hjertesalat, friske æbler, druer, tørrede bær og æblevinaigrette (10,12)

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

### 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)

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 51

# König Gourmet

## ONSDAG

### DAGENS HOVEDRET

Thai fish cakes med torsk, rød karry, ingefær, citrongræs, chili, ingefær og friske krydderurter  
(1,3,4,7,15,16) - 2 stk. pr person

Serveres med nudler vendt med sesamolie, sød peberfrugt, forårsløg, persille og ristet sesam  
(1,11,15,16)

### DAGENS VEGETARRET

Tom Kha - Thailandsk inspireret ret med ristet og marineret tofu, sprøde grøntsager, pak choi, bambus, svampe, forårsløg, tomat, kokosmælk, citrongræs, ingefær, chili (6,15,16)

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

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Sød chili dip (11,15,16)

### SALATER

Variation af gulerødder vendt med ananas, æbler, granatæblekerner, ristede solsikkekerner, rosiner, tranebær og frisk citronsaft (12)

Grøn salat toppet med broccoli, blomkål, syltede blommer og persille (12,15) Hertil citronvinaigrette (10,12)

### PÅLÆGSBUFFET

Kartoffelfrittata med asparges, snackpeber, krydderurtesalat og basilikumscreme  
(3,7,10,12,15,16)

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

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

### 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 51

# 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 tomatyde med middelhavsurter, 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 salatost, 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

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

Julens krydderkage (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 51

# König Gourmet

## FREDAG

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

Coq au vin - Stegt kyllingeoverlår serveret i kraftig rødvinssauce med perleløg, svampe, gulerødder, timian, hvidløg og persille (1,12,15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med rørt kartoffelpuré med friske urter og parmesan (1,7,16)

### 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

Langtidsbagte tomater med hvidløg, ristede bøgehatte og babyspinat (16)

### S A L A T E R

Spidskålscæsar, revet parmesan og sprøde croutoner (1,3,4,7,10,12,16)

Grøn salat toppet med grønne bønner, edamamebønner, ærter, røgede mandler og ærteskud (6,8) Hertil grov sennepsvinaigrette (10,12)

### P Å L Æ G S B U F F E T

Pankostegte tigerrejer med lime og sauce tartar (1,2,3,7,10,12,15,16)

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 (1,3,7,10,12,15)

### 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