MENU UGE 45
König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET
Butterchicken - Stykker af kylling serveret i kraftig sauce med tomat, friske grøntsager, ristede mandler og persille (7,8,15,16)
Serveret med lune ris

DAGENS VEGETARRET
Veggie daube provencale med grillede peber, courgetter, rosmarin og oliven (15,16)
Serveres med orzo med persille, citron og olivenolie (1)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET
Raita med frisk agurk, citron og mynte (7,12)

SALATER
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)

PÅLÆGSBUFFET
Bagt laks med fermenteret agurk, radiser, purløg og rygeostcreme (4,7,12,15)

Pillede æg med citron, tomat, hjertesalat, purløg og karrysalat i glas (3,7,10,12,15)

Rosastegt oksekød med syltede rødløg, drueagurk, ærteskud og bearnaisecreme 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. Sulfitter	15. Løg	

MENU UGE 45
König Gourmet

TIRSDAG

DAGENS HOVEDRET
Nordisk stegt kamfilet med citronskal, timian, friske laurbær serveret med ristede svampe a'la creme sauce (1,7,12,15,16,S)

1 skive pr. person

Serveres med små raspede kartofler vendt med ristet grønkål, spinat, persille og brunet smør (7)

DAGENS VEGETARRET
Indisk Dahl med linser, rodfrugter, tomat, fermenteret peberfrugtjuice, krydderier, hvidløg (9,15,16)

Serveres med lunt pitabrød (1) - **1 stk. pr. person**

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET
Råsyltet bær, friske blåbær og citron

SALATER
Broccoli og blomkålssalat med rosiner, ristede solsikkekerner og syrnet flødedressing (7)

Grøn salat toppet med ingefærsyltede blommer, edamamebønner og ærteskud (6,12)
Hertil urtedressing med frisk citron (7,12)

PÅLÆGSBUFFET
Okse bresaola med rucola, ristede pinjekerner, parmesan, soltørret tomat, god olivenolie og karse (7,8)

Lakserillette med grov sennep, radiser, frisée, kørvel, purløg og sprøde rugbrødschips (1,3,4,7,10,12,15)

Kalkun med urter, semi-dried tomat, oliven, artiskok, ærteskud og mojo i glas (8,12,16)

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. Sulfitter	15. Løg	

MENU UGE 45
König Gourmet

ONSDAG

DAGENS HOVEDRET
Ovnbagt fisk i grøn thai karry, med friske grøntsager, limeblade, citrongræs og ingefær (3,4,7,15,16)
Serveres med lune ris

DAGENS VEGETARRET
Grøn Thai karry med bambusskud, masser af grønt, kokosmælk, limeblade, citrongræs og ingefær (15,16)
Serveres med lune ris med ristede sesamfrø (11)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET
Ristede kokosflager, saltede peanuts og rosiner (5)

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

Grøn salat toppet med tre slags blomkål, syltede rødløg og thai basilikum (12,15)
Hertil grov sennepsvinaigrette med frisk estragon (10,12)

PÅLÆGSBUFFET
"Grillet" hjertesalat med håndpillede rejer, vores hollandaise sauce, citronskal og krydderurtesalat (3,4,12)

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

Stegt kylling med timian-stegte squash, marinerede peberfrugter, syltede rødløg og karrycreme 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. Sulfitter	15. Løg	

MENU UGE 45
König Gourmet

TORSDAG

DAGENS HOVEDRET

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

1 stk. pr. person

Serveres med stegte kartofler vendt i "gremolata" persille, citron, hvidløg og god olivenolie (12,16)

DAGENS VEGETARRET

Italienske stegte grøntsager og bønner serveret i kraftig tomatsky med citronskal, hvidløg, rosmarin og persille (1,15,16)

Serveret med orzo vendt i olivenolie, citron og basilikum (1)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Tomatconcasse og plukket persille

SALATER

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

Grøn salat toppet med birkesbagte selleri, rucola, blåbær og honningristede mandler (8,11)
Hertil rød mojo med hvidløg, citron (7,8,12,16)

PÅLÆGSBUFFET

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

Leverpostej med ristet bacon, svampe, syltede rødløg, agurk og persille (1,7,12,S)

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

BRØD

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

KAGE

Rugcookies med ristede solsikkekerner (1,3,7)

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 45
König Gourmet

FREDAG

DAGENS HOVEDRET
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**

DAGENS VEGETARRET
Chili sin carne med bønner, tomat, peberfrugt, rodfrugter og chokolade (9,15,16)
Serveret med dampede basmatiris

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET
Avocadocreme (7,16) og tomatsalsa (15,16)

SALATER
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 croutoner (1,11,12)
Hertil kørvel pesto med ristede solsikkekerner (7,16)

PÅLÆGSBUFFET
Vitello tonnato; kalvekød med tunsauce med kapers, rucola og brøndkarse (3,4,7,10,12,16)

Hvidløgs- og chilimarinerede rejer med syltede urter, spidskål, hjertesalat og aioli i glas (2,3,7,10,12,16)

König skinkesalat med frisk agurk, syltet rødløg, sennepskorn, grønne urter, tomat, karse og purløg (3,7,10,12,15,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	