



# MENU UGE 26

# 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, bønner, courgetter, rosmarin og oliven (15,16)  
Serveres med stegte kartofler med persille, citron og olivenolie

### KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Raita med frisk agurk, citron og mynte (7,16)

### SALATER

Spidskålssalat med ærter, edamamebønner, friske druer, syltede æbler, ristede mandelflager og citronvinaigrette (8,10,12)

Grøn salat toppet med sprøde croutoner, syltede gulerødder og tørret bær  
Hertil basilikumspesto (7,16)

### PÅLÆGSBUFFET

Provencestegt svinemørbrad med grillet grønt, syltede urter, og brøndkarse hertil gulerodstzatziki i glas (7,8,12,15,S)

Ovnbagt laks med citronskal, dild, estragon og purløg hertil krydderurtesalat og urtecreme i glas (1,3,4,7,10,12,15)

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

### 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 26

# König Gourmet

## TIRSDAG

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

Friterede italienske kødboller med soltørret tomat og hvidløg i grov ratatouille med timian og laurbær (1,3,7,15,16) - 2 stk. pr. person

Serveres med italiensk 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 og skilt sauce på svampebouillon og vegansk fløde (1,15,16) - 1 stk. pr. person

Serveres med 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

Basilikumpesto med ristede pinjekerner og parmesan (7,8,12)

### S A L A T E R

Tomat og mozzarella salat med peberfrugt, rødløg, oliven, basilikum, persille, hvidvinseddike og olivenolie (7,10,12,15)

Grøn salat toppet med ingefærsyltede blommer, edamamebønner og ærteskud (6,12)

Hertil yoghurt med friske krydderurter og citron (7,10,12)

### P Å L Æ G S B U F F E T

Hvidløgsmarinerede rejer med tangsalat, marinerede urter, frisée, dild og aioli i glas (2,3,10,12,16)

Leverpostej med timianristede portobellosvampe, syltede bøgehatte, sprød bacon, tomat, cornichoner og karse (1,7,12,15,S)

Langtidsstegt oksekød med "pickles" urter, syltede rødløg, hjemmesyltede drueagurk og remoulade i glas (3,10,12,15)

### 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. Sulfit

15. Løg



# MENU UGE 26

# König Gourmet

## ONSDAG

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

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

Serveres med lune ris

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

Grøn Thai karry med bambusskud, masser af grønt, kokosmælk, limeblade, citrongræs og ingefær (15,16)

Serveres med lune ris med ristede sesamfrø (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

Ristede kokosflager, saltede peanuts og rosiner (5)

### S A L A T E R

Salat af belugalinser, gulerødder, rødbeder, æbler, ristede solsikkekerner, rosiner, tranebær, citron og appelsinsaft (12)

Grøn salat toppet med agurk med lime, sort sesam og croutoner (1,11)

Hertil sennepsvinaigrette med kørvel (10,12)

### P Å L Æ G S B U F F E T

"Chicken italy" stegt kyllingebryst med langtidsbagte tomater, hjertesalat, grønne asparges og pesto i glas (7,16)

Nordisk inspireret kalvekød serveret med forårs urter, syltede rødløg, purløg, kørvel og blomkålspuré i glas (7,10,12,15,16)

König skinkesalat med frisk agurk, syltede rødløg, drueagurk, mild sennepscreme, frisée, tomat og purløg (3,7,10,12,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



# MENU UGE 26

# König Gourmet

## TORSDAG

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

Krebinetter af kalv & gris med letstuvet spidskål, gulerødder, spinat, citron, asparges og persille (1,7,S)

1 stk. pr. person

Serveres med små kogte kartofler med friske krydderurter

### 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)

Serveres med 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

To slags asparges med ærter, citron og persille

### S A L A T E R

Blomkålssalat med ærter, frisée, sort quinoa, babyspinat, kørvel, saltristede mandler, frisk citronsaft og god olivenolie (8)

Grøn salat toppet med birkesbagte rødfrugter, rucola, blåbær og ristede græskarkerner (11)

Hertil yoghurt med tomat, sød paprika og purløg (7,10,12,15)

### P Å L Æ G S B U F F E T

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

Citronmarinerede rejer vendt med spidskål, hjertesalat, plukkede krydderurter, ristet rugbrød og dildcreme i glas (2,3,7,10,12)

Tørret skinke med melon, ristede pinjekerner, soltørret tomat, mozzarella og ærteskud (7,8,S)

### B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

### K A G E

Cookies (1,3,7,8)

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. Sulfit

15. Løg



# MENU UGE 26

# König Gourmet

## FREDAG

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

Langtidsstegt kalvekød med hvidløg og timian serveret med bagte svampe, tomater, forårsløg og skysauce (15,16)

1 skive pr. person

Serveres med stegte kartofler med timian

### 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 med bønnepuré med rodfrugter, persille og citron (9,12) - 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

Kold bearnaisecreme med frisk estragon (3,7,10,12)

### S A L A T E R

Spidskåls cæsar med grøn spidskål, hjertesalat, parmesan og sprøde croutoner (1,3,4,7,10,12,16)

Grøns salat toppet med portobellosvampe, semi-dried tomat, fermenteret agurk  
Hertil tomatpesto (7,16)

### P Å L Æ G S B U F F E T

Røget laks med fermenteret agurk, radiser, purløg og urtecreme (4,7,12)

Pillede æg med citron, tomat, purløg, dild og citronmayonnaise i glas (3,10,12)

Moderne kyllingesalat med ristede svampe, grønne asparges, syltet svampe, rodfrugt chips og kørvel (7,9,10,12)

### 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