



MENU UGE 27

König Gourmet

MANDAG

DAGENS HOVEDRET

Kylling Tikka masala - Yoghurtmarineret kyllingebryst med lime, hvidløg og krydderier
(7,12,15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med lune ris

DAGENS VEGETARRET

Rød Thai karry med marineret soyaprotein, bambusskud, masser af grønt, kokosmælk, limeblade, citrongræs og ingefær (6,15,16)

Serveres med lune ris med ristede sesamfrø (11)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Æble-blomme chutney med frisk ingefær

SALATER

Blomkålssalat vendt med edamamebønner, sukkerærter, spirer, ristede nødder og karryvinaigrette (1,6,8,12)

Grøn salat toppet med ristede kikærter, blommer og mynte. Hertil persille pesto (7,16)

PÅLÆGSBUFFET

Rilette af langtidsstegt kalvebryst med friske urter, syltede rødløg, teriyaki, frisk chili og grøn wasabimayo (3,7,10,12,15)

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

Roastbeef med sprøde løg, syltede rødløg, cornichoner, karse og pickles i glas (1,10,12,15,16)

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 27

König Gourmet

TIRSDAG

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

Spaghetti bolognese med oksekød, tomat, friske grøntsager, timian, basilikum og hvidløg (15,16)

Serveres med pasta penne serveret i basilikumsolie (1,16)

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

Indisk Dahl med linser, rodfrugter, tomat, fermenteret peberfrugt juice, krydderier og hvidløg (10,15,16)

Lune fladbrød med olivenolie og ristede krydderier (1) - 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

Revet parmesan (7)

S A L A T E R

Italiensk inspireret salat med variationer af tomater, mozzarella, peberfrugt, syltede rødløg, balsamico og god olivenolie (7,12,15,16)

Grøn salat toppet med citronsyltede gulerødder, rødbeder og hvidløgscroutoner (1,12,15,16)
Hertil yoghurt med purløg og citron (7,12,15)

P Å L Æ G S B U F F E T

Italiensk inspireret skinke med soltørret tomat, mozzarella, pinjekerner og basilikumspesto (7,8,16,S)

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

Kylling "Cæsar" stegt kyllingebryst, parmesanflager, sprøde brød, ærteskud, persille og cæsarcreme i glas (1,3,4,7,10,12,16)

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. Krebsdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 27

König Gourmet

ONSDAG

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

Italiensk inspireret fisk - Stykker af hvid fisk marineret i olivenolie, parmesan, persille, basilikum, citronskal og hvidløg toppet med crudité af friske urter (4,7,15,16)

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

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

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

Serveret med italiensk orzo 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

Crudité af fermenteret peberfrugt, broccolini og plukket persille

S A L A T E R

Variation af spidskål med ærter, friske æbler, druer, ristede mandelflager og citronvinaigrette (8,9,10,12)

Grøn salat toppet med agurk med citron, friske blåbær og plukket persille (1,11)

Hertil mild sennepsvinaigrette (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Stegt svinebryst med honning, timian og urter hertil syltede blommer, friseé og krydderurtesalat (12,S)

Vores variation af skinkesalat med friske asparges, agurk, rødløg, dijon, karse, purløg og rodfrugtchips (3,7,9,10,12,15,S)

Stegt kalkunbryst med timian stegte squash, marinerede peberfrugter, syltede rødløg og grøn aioli i glas (3,10,12,15,16)

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. Krebssdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 27

König Gourmet

TORSDAG

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

Japanske kødboller af kalv med sort sesam servereret i teriyaki sauce
med friske urter (1,3,6,7,11,15,16) - 2 stk. pr. person

Serveres med dirty rice - ris vendt med friske urter, persille og citron

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

Aloo Gobi - Indisk ret med kartoffel og blomkål i krydret sauce (15,16)

Serveres med dirty rice - ris vendt med friske urter, persille 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

Japansk inspireret salsa med friske tomater, agurk, rødløg, citrongræs, hvidløg,
ingefær, mynte og plukket persille (15,16)

S A L A T E R

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

Grøn salat toppet med mango, ananas, sort sesam og romanesco (11)

Hertil yoghurt med confireret hvidløg og grillet peberfrugt (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Stegt oksecarpaccio med rucola, revet parmesan, sort peber, ristede pinjekerner,
god olivenolie (7,8)

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

Italiensk spegepølse med grillet fennikel, peberfrugt, squash og rosmarin hertil mojo i glas
(7,16,S)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Kokostoppe (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 27

König Gourmet

FREDAG

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

Tarteletter med kylling i asparges - Dansk kylling serveret i cremet sauce med hvide asparges, grønne asparges og purløg (1,7,15)
Lune tarteletter (1) - 2 stk. pr. person

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

Vegetar tarteletter med ristede svampe, grønne asparges, hvide asparges, friske rodfrugter, bønner, citron og purløg (7,15)
Lune tarteletter (1) - 2 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

Fermenteret peberfrugt, snack tomat og asparges (12)

S A L A T E R

Spidskålscæsar med revet parmesan og sprøde hvidløgscroutoner (1,3,4,7,10,12,16)
Grøn salat toppet med langtidsbagte tomater, avocado og basilikum. Hertil citronvinaigrette (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Røget makrel filet med spinat røræg, snack tomat, frisée, kørvel og purløg (3,4,7,15)
Marinerede rejer med hvidløg og chili med tangsalat, friske krydderurter og wasabicingrem i glas (2,3,7,10,12,16)
"Hønsesalat" plukket kylling i dijoncreme med ristede og syltede svampe, asparges og purløg (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