



MENU UGE 32

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

Røget 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 bearnaiscreme 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 32

König Gourmet

TIRSDAG

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

Krebinet af kalv&gris med let stuede grøntsager, citron og friske krydderurter (1,7,S)

1 stk. pr. person

Serveres med nye kartofler vendt i persille

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

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

Serveres med lunt pitabrød (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

Grønne asparges, friske ærter og plukket persille

S A L A T E R

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

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

Hertil urtedressing med frisk citron (7,12)

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)

Lakserillette med grov sennep, radiser, frisée, kørvel, purløg og sprøde rugbrødschips

(1,3,4,7,10,12,15)

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

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 32

König Gourmet

ONSDAG

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

Thai fish cakes med rød karry, ingefær, chili, citrongræs, limeblade og hvidløg (1,3,7,15,16)

2 stk. pr. person

Serveres med dampede ris vendt med masser af grønt og friske urter

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

Indonesisk rendang med tempeh, kokoscreme, karry og citrongræs (6,15,16)

Serveret med dampede ris vendt med masser af grønt og friske urter

K O L D T T I L B E H Ø R T I L H O V E D R E T

Sød chili dip (11,16)

S A L A T E R

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)

P Å L Æ G S B U F F E T

Kartoffelfrittata med asparges, snackpeber, krydderurtesalat og basilikumscreme

(3,7,10,12,15,16)

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)

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



MENU UGE 32

König Gourmet

TORSDAG

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

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 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 squash 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

Tomatconcasse og plukket persille

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 birkesbagte selleri, rucola, blåbær og honningristede mandler (8,11)

Hertil rød mojo med hvidløg, citron (7,8,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

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)

Italiensk spegepølse med grillet fennikel, peberfrugt, squash 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

Citronkage med citronglasur (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 32

König Gourmet

FREDAG

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

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

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

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

K O L D T T I L B E H Ø R T I L H O V E D R E T

Avocadocreame (7,16)
Tomatsalsa (15,16)

S A L A T E R

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 croutons (1,11,12)
Hertil kørvæl pesto med ristede solsikkekerner (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Stegt oksecarpaccio med rucola, ristede pinjekerner, god olivenolie, sort peber og parmesan (7)
Hvidløgs- og chilimarinerede rejer med syltede urter, spidskål, hjertesalat og aioli i glas (2,3,7,10,12,16)

Stegt kamfilet med syltede æbler, blåbær, krydderurtesalat og frisk rødkålssalat i glas (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. Sulfitter

15. Løg