



MENU UGE 37

König Gourmet

MANDAG

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

Klassisk boller i karry

Kødboller af kylling serveret i cremet karrycreme med løg og æbler (1,3,7,15)

2 stk. pr. person

Serveres med lune ris

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

Italiensk grillet spidskål med citronskal, hvidløg, persille og grøn tomat sky (15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med orzo med friske krydderurter, citron og olivenolie (1,12)

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

Mangochutney med friske æbler (15)

S A L A T E R

Nordisk coleslaw med tre slags kål, gulerødder, radiser, citron, purløg, kørvel og vinaigrette (10,12)

Grøn salat toppet med syltede æbler, romanesco, ristede mandelflager og ærteskud (8,12)

Hertil basilikumspesto (7,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

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)

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 37

König Gourmet

TIRSDAG

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

Fransk hakkebøf af oksekød - Stegt hakkebøf i cremet pebersauce med syltede løg, forårsløg og estragon (7,12,15)

1 stk. pr. person

Serveres med raspede kartofler vendt i friske krydderurter og olivenolie

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

Vegansk tikka "chicken" med kikærter, rodfrugter, ingefær og kokos (6,9,16)

Serveres med dampede basmatiris med varme krydderier

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

Stegte og syltede svampe med babyspinat, timian og citron (12)

S A L A T E R

Blomkålssalat med radiser, ærter, ristede græskarkerner, kørvel, purløg og mild sennepsdressing (10,12,15)

Grøn salat toppet med crudité af farvede gulerødder, fennikel, friske blåbær og saltristede mandler (8) Hertil purløg-citron yoghurt (7,12,16)

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. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 37

König Gourmet

ONSDAG

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

Ovnbagt fisk med citronskal, dild og estragon serveret med vinblanc med frisk spinat og friske krydderurter (1,4,7,12,15,16)

Serveres med lune ris

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

Svampefrikassé med sojachunks, portobello og ærter samt gulerødder og peberrod (6,12,15)

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

Friske citroner

S A L A T E R

Salat af bagte gulerødder, grillet fennikel, sort quinoa, frisée, babyspinat, søde æbler og vinaigrette (10,12)

Grøn salat toppet med citronstegte squash, søde snack tomater, marinerede oliven og ristede kerner (12,15,16) Hertil sennepsvinaigrette (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, frisé, 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. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 37

König Gourmet

TORSDAG

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

Spaghetti carbonara - Pasta penne vendt i sauce med hvidvin, parmesan, æg og ristet bacon (1,3,7,15,16,S)

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

Vegetar spaghetti carbonara - Pasta penne vendt i sauce med hvidvin, parmesan, æg og toppet med ristede kerner, soltørret tomat og krydderurter (1,3,7,15,16)

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

Tomatconcassé med plukket persille

S A L A T E R

Caprese salat med røde og orange cherrytomater, peberfrugt, salatløg, mozzarella, basilikum, persille, citron og olivenolie (7,15,16)

Grøn salat toppet med honningbagte rodfrugter, søde kartofler, druer og plukket persille (12)
Hertil paprika-tomat-citron yoghurt (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)
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

Chokoladebrownie med nødder (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 37

König Gourmet

FREDAG

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

Pulled Asian chicken - Marineret og langtidsstegt kylling serveret i teriyaki med chili og hvidløg (1,6,15,16)
Sesamboller (1,11) - 1 stk. pr. person

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

Asian vegan pulled BBQ med portobello svampe, østershatte, spidskål, rødløg i teriyakisauce (1,6,15,16)
Sesamboller (1,11) - 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

Chili mayonnaise med bagte hvidløg (3,7,10,12,16)
Asiatisk agurkesalat med frisk ingefær, plukket urter og sød chili (12)

S A L A T E R

Spidskålssalat med rød spidskål, gulerødder, forårsløg, peberfrugt i sød mangodressing og ristede kokosflager (3,7,10,12,15)
Grøn salat toppet med ristede svampe, avocado, langtidsbagte tomater, ristede mandelflager (6,8) Hertil persille vinaigrette (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Røget laks med fermenteret agurk, radiser, purløg og urtecreme (4,7,12,15)
Pillede æg med citron, tomat, purløg, dild og citronmayonnaise i glas (3,10,12)
Moderne kyllingesalat med ristede svampe, grønne asparges, syltede svampe, rodfrugtchips 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	