



MENU UGE 31

König Gourmet

MANDAG

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

Spicy Chicken - Dansk kylling stegt med citronskal, hvidløg, paprika, sød chili toppet med peberfrugt, forårsløg og purløg (15,16)

1 stk. pr. person

Vores variation af mac&cheese, makaroni vendt i krydret ostesauce med soltørret tomater, ristede grøntsager, hvidløg og persille (1,3,7,12,15,16)

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

Vegansk bolognese med ristede grøntsager, tomat, krydderurter, belugalinser, hvidløg og urter (15,16)

Serveres med pasta penne vendt i olivenolie og persille (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

Tomattapenade med fermenteret sort peber (16)

S A L A T E R

Tomatsalat med variation af cherrytomater, syltede rødløg, peberfrugt, agurk, oliven, salatost, oregano, persille og god olivenolie (7,12,15)

Grøn salat toppet med marinerede blommer, syltede rødder, tranebær og karse (12)

Hertil basilikumspesto (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Spansk inspireret skinke med grillet grøntsager, rosmarin, hvidløg og rød mojo (8,15,16,S)

Urtestegt fisk med marinerede urter, semi-dried tomat, brøndkarse og

tomat-oliventapenade i glas (4,7,16)

Rosastegt oksekød med syltede rødløg, drueagurk, ærteskud og remoulade i glas (3,10,12,15)

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 31

König Gourmet

TIRSDAG

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

Bøf Lindstrøm - Hakkebøf af kalv&gris med kapers og rødbeder toppet med persille, syltede rødløg, kapers og skysauce (1,12,15,S)

1 stk. pr. person

Serveres med små kartofler vendt med friskhakkede krydderurter

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

Græsk plantebof glaseret i fermenteret sort peber med oregano, grillet peber og bagte tomater samt syltede rødløg og oliven (15,16)

1 stk. pr. person

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

Langtidsbagte rødbeder med fermenteret peber, babyspinat og citron

S A L A T E R

Salat af blomkålsbuketter, ærter, sukkerærter, babyspinat, kørvel, citronvinaigrette og ristede mandler (8,10,12)

Grøn salat toppet med blåbær, edamamebønner og ærteskud (6) hertil purløgss dressing (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

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

Paté med ristede svampe, syltede svampe, sprød bacon, cornichoner og ærteskud (1,7,12,S)

Kalkunbryst med urter, semi-dried tomat, oliven, artiskok, ærteskud og karrycreme i glas (3,7,10,12,16)

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 31

König Gourmet

ONSDAG

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

Nordiske fiskefrikadeller med torsk, laks, citron, estragon, friske krydderurter (1,3,4,7,15)

2 stk. pr. person

Serveres med ristede kartoffeltern, fine ærter, skalotteløg, hjertesalat og persille (15)

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

Mexicansk tacos med chili sin carne (9,10,15,16)

Serveret med lun mini hvede-tortillas (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

Friske citroner og sauce tatar med kapers, cornichoner og friske urter (3,7,10,12,15)

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 blomkål, romanesco og saltristede mandler (8)

Hertil sennepsvinaigrette med kørvel (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Sødam velfærd citron og rosmarin paneret kylling serveret med frisk lime, krydderurtesalat og dip med grillet peberfrugt og bagte hvidløg (1,3,7,12,16) - 1 stk. pr. person

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

Leverpostej med timianristede portobellosvampe, syltede bøgehatte, sprød bacon, tomat, cornichoner og karse (1,7,12,15,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 31

König Gourmet

TORSDAG

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

Selleri og svampe i asparges med ærter, forårsløg, gulerødder og persille (9,15)
Sprøde 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

Tomatconcassé med citron og plukket persille

S A L A T E R

Klassisk kålsalat med frisk ananas, syltede æbler, appelsin, ristede nødder, rosiner og citronvinaigrette (8,10,12)

Grøn salat toppet med marinerede gulerødder med ristet kokos og tranebær (12)
Hertil karrydressing (7)

P Å L Æ G S B U F F E T

Pankostegte tigerrejer med lime og sauce tartar (1,2,3,7,10,12,15,16)

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

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

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Kokoskage (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 31

König Gourmet

FREDAG

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

Stegt kalvecuvette med chimichurri med friske krydderurter, skalotter og hvidløg hertil
sommerbagte urter, tomat og timian (1,12,15,16)

2 skiver pr. person

Serveres med råstegte halve kartofler med timian, hvidløg, laurbær (16)

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

Grillet spidskål med chimichurri med friske krydderurter, skalotter og hvidløg med puré af
rodfrugter og bønner serveret med vegansk fløde med basilikum (9,12,15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med råstegte halve kartofler med timian, hvidløg, laurbær (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

Langtidsbagte cherrytomater, syltede bøgehatte og timian

S A L A T E R

Spidskålscæsar med parmesan og ristede croutoner (1,3,4,7,10,12)

Grøn salat toppet med hvidløgstegte svampe, cherrytomat, fermenteret agurk og ærteskud (12,16)

Hertil tomatpesto (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

"Club sandwich" stegt unghanebryst, hjertesalat, snack tomat, ristet bacon, ærteskud og
karrycreme i glas (3,7,10,12,S)

Røget laks med grønne asparges, agurk, radiser, ristede kerner, frisée, dild og
grøn urtecreme i glas (3,4,7,10,12)

Spansk inspireret skinke med variation af melon, ristede mandler, karse og rucola pesto (7,8,12,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