



# MENU UGE 13

# 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

Veganske "kødboller" serveret i grøn karrysauce med bambus, sprøde grøntsager, limeblade, citrongræs, hvidløg og frisk chili (1,15,16) - 4 stk. pr. person  
Serveres med lune ris

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

Salsa med frisk agurk, rødløg, citron og plukket koriander (15)

### S A L A T E R

Nordisk coleslaw med tre slags kål, gulerødder, radiser, citron, purløg, kørvel og vinaigrette (10,12,15)  
Grøn salat toppet med crudité af farvede gulerødder, beder, tranebær og ristede mandler (8) Hertil basilikumspesto (7,12,16)

### P Å L Æ G S B U F F E T

Spansk inspireret grøntsagsfrittata med syltede urter, frisée, krydderurtesalat, citron, rejer og aioli i glas (2,3,4,7,10,12,16)

König "Skinkesalat" skinke vendt i mild dijoncreme med frisk agurk, syltet rødløg, grønne asparges, snack tomat og karse (3,7,10,12,15,S)

Stegt kylling i skiver serveret med grønne bønner, syltet peberfrugt, ristede mandler og basilikumcreme med soltørret tomat i glas (3,7,8,10,12)

### 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. Krebssdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg



# MENU UGE 13

## König Gourmet

### TIRSDAG

#### D A G E N S   H O V E D R E T

Klassisk hakkebøf med bløde løg og sky sauce (1,7,12,15)

1 stk. pr. person

Serveres med raspede kartofler vendt i persille

#### 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 (5,6,9,16)

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

Hjemmelavet agurkesalat (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 ingefærsyltede pærer, edamamebønner og ærteskud (6)  
Hertil mild tomat-hvidløg yoghurt (7,12,16)

#### P Å L Æ G S B U F F E T

Lynstegt tun marineret i teriyaki, tangsalat, marinerede urter, karse, purløg (3,4,6,10,12,15,16)

Langtidsstegt roastbeef med stegte og marinerede svampe, stegte løg, krydderurtesalat  
og bearnaiscreme i glas (3,7,10,12,15)

Serranoskinke med honningmelon, soltørrede tomater, ristede pinjekerner og basilikum (1,8,S)

#### 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 13

## 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

Sauce tatar med kapers, cornichoner og friske urter (3,7,10,12,15)

#### S A L A T E R

Salat af to slags gulerødder, grillet fennikel, spinat, hasselnødder, blåbær, rødbede og fermenteret pære (8)

Grøn salat toppet med blomkål, ristede kerner og syltede rødløg (15)

Hertil granatæble vinaigrette (10,12)

#### P Å L Æ G S B U F F E T

Italiensk inspireret kalv med salvie og hvidløg, frisk mozzarella, langtidsbagte tomater og basilikumspesto (7,12,16)

Oksespegepølse høvlet peberrod, cornichoner, frisée, tomat, ærteskud og remoulade i glas (1,3,7,10,12,15)

Cremet kyllingesalat vendt med ristede og syltede svampe, mild karrycreme, friske æbler og karse (3,7,10,12)

#### 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



# MENU UGE 13

## 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

Tarteletter - 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 to slags druer, blåbær, snack tomat og ærteskud  
Hertil krydderurter og citron yoghurt (7,12)

#### P Å L Æ G S B U F F E T

Ovnbagt laks med citronsyltede urter, ærter, frisée, rugbrødschips og rygeostcreme i glas (1,4,7,12,15)

Pillede æg med rejer, citron, frisé, kørvel, dild og mayonnaise i glas (2,3,7,10,12)

Leverpostej med sprød bacon, ristede svampe, syltede svampe, krydderurtesalat og agurkesalat i glas (1,7,12,15,S)

#### B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

#### K A G E

Citronmåne (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 13

## König Gourmet

### FREDAG

#### D A G E N S   H O V E D R E T

Pulled Asian pork - Marineret og langtidsstegt nakkefilet serveret i teriyaki med chili og hvidløg (1,6,15,16,S)

Ciabatta boller med to slags sesam (1,11) - 1 stk. pr. person

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

Asian vegan med ristet portobellosvampe, østershatte, kidneybønner, spidskål, rødløg i teriyakisauce (1,6,15,16)

Ciabatta boller med to slags sesam (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

Hertil chilimayonnaise med bagte hvidløg og asiatisk agurkesalat (3,7,10,12,16)

#### S A L A T E R

Spidskålssalat med rød spidskål, gulerødder, forårsløg, peberfrugt i sød mangodressing ogristede kokosflager (3,7,10,12,15)

Grøn salat toppet med edamamebønner, bagte portobellosvampe, snack tomater, ristede mandelflager (6,8) Hertil balsamico vinaigrette (10,12)

#### P Å L Æ G S B U F F E T

Provencestegt kylling supremebryst med citron, timian, hvidløg og tomatchutney (15,16)

Små kogte kartofler med friterede løg, rødløg, søde tomater, rodfrugt chips, purløg, to slags karse og citronmayonnaise i glas (1,3,7,10,12,15)

Rullepølse fra Grambogård med æblesky, syltede skalotteløg, salatløg, friske æbler, frisée og krydderurtesalat (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