



MENU UGE 39

König Gourmet

MANDAG

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

Provence stegt kyling - Stegt kyllingeoverlår toppet med crudité af peberfrugt, oliven og frisk persille (12) - 1 stk. pr. person

Mac&Cheese; Makaroni serveret i tæt tomat sky med tre slags ost, ristede svampe, urter og soltørret tomater (1,7,12,15,16)

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

Vegansk bolognese med rodfrugter, tomat, hvidløg og krydderurter (9,15,16)

Serveres med pasta penne i basilikumsolie (1,16)

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

Tomattapenade med fermenteret sort peber (16)

S A L A T E R

Salat af blomkålsbuketter, ærter, sukkerærter, babyspinat, kørvel, asian vinaigrette og ristede mandler (1,6,8,12)

Grøn salat toppet med sprøde croutoner, marinerede rødbeder og syltede gulerødder (1,12)

Hertil basilikumspesto (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Spinatflan med asparges, marinerede rejer, radiser, salturt, rugbrødschips og dildcreme (1,2,3,7,10,12)

Peberskinke med crudité af ærter, ristede mandler, karse og dijoncreme i glas (7,8,12,16,S)

Langtidsstegt roastbeef med bløde løg, syltede løg, cornichoner, ærteskud og pickles i glas (1,3,10,12,15)

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. Krebssdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 39

König Gourmet

TIRSDAG

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

Mormors frikadeller med let stuede spidskål, citron og friske krydderurter (1,3,7,S)

2 stk. pr. person

Serveres med kartofler i persille

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

Græsk plantebøf 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

Plukket persille, ærter og tomatconcassé

S A L A T E R

Belugalinser vendt med ristede rodfrugter, spinat, marinerede æbler, tranebær, persille, kørvel, citron og olivenolie (9,12)

Grøn salat toppet med timian- og citronbagte gulerødder, friske æbler, blåbær og brøndkarse (6,12) Hertil yoghurt dressing med karry (7,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Rørt tatar med flamberet tomat, friske skalotter, kapers, peberrod og friteret kartoffel (3,12,15)

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

Kalkunbryst med urter, semi-dried tomat, oliven, artiskok, ærteskud og pestocreme 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. Krebssdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 39

König Gourmet

ONSDAG

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

Klassisk fiskefrikadeller med torsk, dild, citron og purløg (1,3,4,7,15)
Serveres med stegte kartoffelbåde med timian

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)
Serveres 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

Friske citronbåde og remoulade (3,7,9,10,12,15)

S A L A T E R

Rød spidskål, rødkål, appelsin, granatæblekerner, abrikos, fermenteret æbler, blåbær, saltristede mandler og citronvinaigrette (8,10,12)

Grøn salat toppet med tre slags blomkål, syltede rødløg og thai basilikum (12,15)
Hertil sennepsvinaigrette (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Rilette af langtidsstegt kalvebryst med timian, citron og honning med syltede blommer, frisée, ristede mandler og karse (7,8,12,15,S)

Paté med syltede valnødder, grillet artiskok, cornichoner, tomat, frisée og ærteskud (1,7,8,S)

Klassisk kyllingesalat med bagte urter, stegte svampe, rodfrugt chips, kørvel og karse
(3,7,9,10,12,15)

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 39

König Gourmet

TORSDAG

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

Græsk inspireret kyllingebryst med hvidløg, citron og olivenolie toppet med stegte tomater, squash, aubergine, forårsløg og persille (12,15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med græsk inspireret orzo vendt i pesto (1,7,16)

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

Satay grønt med marinerede soyastykker i peanutbutter-sauce (5,6,15,16)

Serveres med dampede nudler med forårsløg, peber og ristede sesam (1,11,15,16)

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

Tzatziki med citron og hvidløg (7,16)

S A L A T E R

Råkost af gulerødder, spidskål, friske æbler, blåbær, ananas, appelsin, frisk citronsaft og ristede mandelflager (8,12)

Grøn salat toppet med marinerede bønner, ristede kerner og soltørrede blåbær (12)

Hertil yoghurt dressing med bagte peberfrugt, og fermenteret hvidløg (7,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

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

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

Halve æg med snack tomat, citron, frisée, dild, sukkerærtespiner, og grøn mayonnaise i glas

(1,3,10,12)

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

Cookies med solsikkekerner og chokolade (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 39

König Gourmet

FREDAG

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

Stegt hakkebøf serveret med cremet pebersauce hertil sauté af bagte rodfrugter, tomat og svampe (1,9,15,16)

1 stk. pr. person

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

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

Italiensk grillet portobellosvampe med citronskal, hvidløg, persille serveret på bønnepuré og grøn sky med vegansk fløde og svampebouillon (16)

1 stk. pr. person

Serveres med stegte små kartofler med citron og friske 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 cherrytomater, syltede bøgehatte og timian

S A L A T E R

Cæsarsalat med romainesalat , parmesan og sprøde croutoner (1,3,4,7,10,12)

Grøn salat toppet med syltede cherrytomater, bagte svampe og ærter (12)

Hertil persille vinaigrette (10,12,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Stegt svinebryst med honning og rosmarin, syltede æbler, sprøde chips og karse (12,S)

Varmrøget laks med agurk, radiser, ristede kerner, frisée, dild og grøn urtecreme i glas

(3,4,7,10,12)

Stegt kyllingebryst i skiver med hjertesalat, sprøde croutoner, parmesanflager, snack tomater og pesto i glas (1,3,7,10,12,16)

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