



MENU UGE 38

König Gourmet

MANDAG

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

Asiatisk kylling - Stegt kylling serveret i grøn karry med kokosmælk, citrongræs, ingefær, limeblade, hvidløg og friske grøntsager (15,16)
Serveret med lune ris

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

Tikka masala med kikærter, tomater og kokosmælk (15,16)
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

Sur-sød rabarberchutney med æbler, citron og ingefær (12,15)

S A L A T E R

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)

P Å L Æ G S B U F F E T

Rilette af langtidsstegt gris vendt med syltede urter, grov sennep, fransk frisée, syrlige æbler, karse og syrnet fløde (7,10,12,15,16,S)

Varmrøget laks med mascarpone, grov sennep, frisée, radiser, citron og dild (3,4,7,10,12)

Rosastegt oksekød med syltede rødløg, drueagurk, ærteskud og bearnaiscreme 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 38

König Gourmet

TIRSDAG

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

Vores variation af forloren hare af kalv & gris med sprød bacon, urter og skysauce (1,3,7,15,S)

1 skive pr. person

Serveres med små kogte kartofler 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

(9,15,16)

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

Fermenteret kål, syltede bær og kørvel (12)

S A L A T E R

Broccoli og blomkålssalat med rosiner, ristede solsikkekerner og syrnede 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

Spansk inspireret kalv med mozzarella, marinerede urter, ristede græskarkerner og rucolapesto (7,12,16)

Ovnbagt laks med radiser, frisée, kørvel, purløg og sprøde rugbrødschips hertil
urtecreme i glas (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. Krebsdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 38

König Gourmet

ONSDAG

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

Ovnbagt fisk i grøn thai karry, med friske grøntsager, limeblade, citrongræs og ingefær
(3,4,7,15,16)

Serveres med lune ris

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

Grøn Thai karry med bambusskud, masser af grønt, kokosmælk, limeblade, citrongræs og ingefær (15,16)

Serveres med lune ris med ristede sesamfrø (11)

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

Ristede kokosflager, saltede peanuts og rosiner (5)

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

Sødam citron-og rosmarin paneret velfærdsskylling 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)

Serranoskinke med honningmelon, soltørrede tomater, ristede pinjekerner og basilikum (1,8,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 38

König Gourmet

TORSDAG

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

Klassisk kylling

Stegt kyllingeoverlår serveret med bagte rodfrugter, rødløg, timian hertil skysauce (1,7,9,12,15)

1 stk. pr. person

Serveres med raspede kartofler i persille

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

Hasselback butternut 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

Salat af to slags spidskål, rosenkål, syltede æbler, granatæblekerner, rosiner, ristede solsikkekerner og appelsinvinagrette (10,12)

Grøn salat toppet med birkesbagte rodfrugter, rucola, blåbær og saltristede mandler (8,9,11)

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

P Å L Æ G S B U F F E T

Urtestegt fisk med jordskokkepuré, sprød chips og urter (4,7,15,16)

Halve æg med håndpillede rejer, citron, frisée, dild, spirer, ristet rugbrød og citronmayonnaise i glas (1,2,3,10,12)

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

Mazarin med nødder og karamel (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 38

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, rodfrugter, peberfrugt, selleri, chokolade, varme krydderier og chili (9,15,16)

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

Avocadocreme (7,16) og 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 kørvelpesto med ristede solsikkekerner (7,16)

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)

"Cæsarsalat" stegt kyllingebryst i skiver med hjertesalat, sprøde croutoner, parmesanflager, snack tomater og cæsardressing i glas (1,3,4,7,10,12,16)

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