



MENU UGE 24

König Gourmet

MANDAG

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

Provencemarineret og stegt kyllingeoverlår serveret i tomat sky med friske urter (12,15,16)

1 stk. pr. person

Serveres med orzo vendes i basilikumspesto med ristede svampe, squash, peberfrugt, soltørret tomat, kerner og frisk rucola (1,7,12,15,16)

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

Provencemarineret og stegte vegetar kødboller serveret i tomat sky med friske urter, bønner, citron og persille (1,12,15,16) - 5 stk. pr. person

Serveres med orzo vendes i basilikumolie med ristede svampe, squash, peberfrugt, soltørret tomat, ristede kerner og frisk rucola (1,12,15,16)

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

Mild yoghurt dip med grillet paprika, bagte hvidløg og citron (7,12,16)

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 (2,3,7,10,12,16)

König "Skinkesalat" - Skinke vendt i mild dijoncreme med frisk agurk, syltede 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. Krebsdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfit

15. Løg



MENU UGE 24

König Gourmet

TIRSDAG

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

Spaghetti bolognese med oksekød, tomat, rodfrugter, friske grøntsager, oregano, timian og hvidløg (9,15,16)

Serveres med pasta penne i basilikumsolie (1)

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 hvide-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

Revet parmesan (7)

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 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 marineret svampe, stegte løg, krydderurtesalat og bearnaisecreme i glas (3,7,10,12,15)

Serranoskinke med honningmelon, soltørrede tomater, ristede pinjekerner og basilikum (1,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. Krebssdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfit

15. Løg



MENU UGE 24

König Gourmet

ONSDAG

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

Thai fish cakes med torsk, rød karry, ingefær, citrongræs, chili, ingefær og friske krydderurter (1,3,4,7,15,16) - 2 stk. pr person

Serveres med nudler vendt med sesamolie, sød peberfrugt, forårsløg, persille og ristet sesam (1,11,15,16)

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 nudler vendt med sesamolie, sød peberfrugt, forårsløg, persille og ristet 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

Sød chili dip (11,16)

S A L A T E R

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

Grøn salat toppet med grillet fennikel, spidskål, soltørrede tomater og hvidløgscROUTONER (1,16)
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. Sulfit

15. Løg



MENU UGE 24

König Gourmet

TORSDAG

DAGENS HOVEDRET

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

DAGENS VEGETARRET

Selleri og svampe i asparges med ærter, forårsløg, gulerødder og persille (9,15)
Sprøde tarteletter (1) - 2 stk pr. person

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Tomatconcassé med citron og plukket persille

SALATER

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 krydderurte- og citronyoghurt (7,12)

PÅLÆGSBUFFET

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

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

Leverpostej med sprød bacon, ristede og syltede svampe, krydderurtesalat og agurkesalat i glas (1,3,7,12,15,S)

BRØD

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

KAGE

Karamelkage (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. Sulfit	15. Løg	



MENU UGE 24

König Gourmet

FREDAG

DAGENS HOVEDRET

BBQ-burger - Bøf af oksekød serveret i kraftig BBQ-sauce (6,15,16)

1 stk. pr. person

Sesambolle (1,11)

DAGENS VEGETARRET

BBQ-burger - Plantebaseret bøf med bønner og urter serveret i kraftig BBQ-sauce (6,15,16)

1 stk. pr. person

Sesambolle (1,11)

KOLDT TILBEHØR TIL HOVEDRET

Chilimayonnaise (3,10,12)

Syltede agurker med krydderurter (12)

SALATER

Coleslaw salat med tre slags kål, gulerødder, persille og mild coleslawdressing (3,7,10,12)

Grøn salat toppet med ristede portobellosvampe, fermenteret peberfrugt, agurk og snack tomat (12) Hertil balsamicovinaigrette (10,12)

PÅLÆGSBUFFET

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

Små kogte kartofler med friteret løg, rødløg, søde tomater, rodfrugt chips, purløg, to slags karse og citronmayonnaise i glas (1,3,7,9,10,12,15)

Rullepølse fra Grambogård med æblesky, syltet skalotteløg, salatløg, friske æbler, frisée og krydderurtesalat (12,15)

BRØD

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

FRUGTFAD

Frisk udskåret frugt

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