



MENU UGE 6

König Gourmet

MANDAG

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

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

1 stk. pr. person

Serveres med vores variation af mac&cheese, makaroni vendt i krydret ostesauce med soltørret tomat, 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, plantebaseret protein, hvidløg og urter (6,15,16)

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

Grøn spidskålssalat med rød spidskål, edamamebønner, ærter, farvede gulerødder, ristede kerner, blåbær og citronvinaigrette (6,10,12)

Grøn salat toppet med ristede kikærter, syltede blommer, rosiner og mynte
Hertil basilikumspesto (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Tun tatar med fermenteret agurk, rød chili, forårsløg serveret på avocadocreame med sprøde brød (1,3,4,7,12,15)

Stegt kyllingeinderfilet med marinerede urter, semi-dried tomat, brøndkarse og tomat-oliventapenade i glas (7,16)

Rosastegt oksekød med syltede rødløg, drueagurk, ærteskud og pickles i glas (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 6

König Gourmet

TIRSDAG

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

Spaghetti bolognese med oksekød, tomat, friske grøntsager, rodfrugter, krydderurter, hvidløg, urter (9,12,15,16)

Serveres med pasta penne i olivenolie (1)

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

Revet parmesan (7)

S A L A T E R

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

Grøn salat toppet med citronsyttede rødbeder, farvede gulerødder, tørret frugt og hvidløgscROUTONER (1,12,16) Hertil purløgss dressing (7,16)

P Å L Æ G S B U F F E T

Kyllingeterrin med stegt kylling, ristede svampe, valnødder, grov dijon, marinerede urter, fransk frisée og purløg (7,10,12,15,16)

Provencestegt svinemørbrad med syltede urter, frisée, krydderurtesalat og fermenteret chilimayonnaise med brunet smør (7,10,12,15,16,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 6

König Gourmet

ONSDAG

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

Tom Kha goong - Thailandsk inspireret stegte tigerrejer, marineret hvid fisk, sprøde grøntsager, tomat, kokosmælk, citrongræs, ingefær, chili (2,4,15,16)

Thailandsk inspireret nudler vendt med sesamolie og friske urter (1,11,15,16)

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

Tom Kha - Thailandsk inspireret ret med ristet og marineret tofu, sprøde grøntsager, pak choi, bambus, svampe, forårsløg, tomat, kokosmælk, citrongræs, ingefær, chili (6,15,16)

Serveres med Thailandsk inspirerede nudler vendt med sesamolie, friske urter (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

Friske limebåde og valgfri koriander

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 med fermenteret agurker med frisk kørvel, blåbær, edamamebønner og karse (6,12)

Hertil sennepsvinaigrette med kørvel (10,12)

P Å L Æ G S B U F F E T

Vitello tonnato - Kalvekød med tunsauce med kapers, rucola og brøndkarse (3,4,7,10,12,16)

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

Moderne kyllingesalat med bagte urter, rodfrugter, asparges, karse, purløg og rodfrugtchips. (1,3,7,9,10,12,15)

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. Krebssdyr

5. Jordnødder

8. Nødder

11. Sesam

14. Bløddyr

S. Svinekød

3. Æg

6. Soja

9. Selleri

12. Sulfitter

15. Løg



MENU UGE 6

König Gourmet

TORSDAG

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

Coq au vin - Stegt kyllingeoverlårfilet serveret i kraftig rødvinssauce med perleløg, svampe, gulerødder, timian, hvidløg og persille (1,12,15,16)

Serveres med rørt kartoffelpuré med friske urter og parmesan (1,7,16)

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 med græskar-bønnepuré samt knuste sprøde hasselnødder (8,15,16)

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

Langtidsbagte tomater, syltede bøgehatte med hvidløg, timian og babyspinat (16)

S A L A T E R

Variation af gulerødder vendt med ananas, æbler, granatæblekerner, ristede solsikkekerner, rosiner, tranebær og frisk citronsaft (12)

Grøn salat toppet med honningbagte squash, cherrytomater, ristet pinjekerner og ærteskud (8,12)
Hertil karrydressing (7)

P Å L Æ G S B U F F E T

Hvidløgs-og chili marinerede rejer med syltede urter, tangsalat, krydderurtesalat og wasabicreme i glas (2,3,7,10,12,15,16)

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

Oksespegepølse med sprøde løg, syltede rødløg, peberrod, cornichoner, persille og remoulade i glas (3,9,10,12,15)

B R Ø D

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

K A G E

Gulerodskage (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 6

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
bagte urter, tomat og timian og skysauce (1,12,15,16)

2 skiver 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

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 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

Kold bearnaisecreme med frisk estragon (3,7,10,12,15)

S A L A T E R

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

Grøn salat toppet med grønne bønner, edamame bønner, ærter, røgede mandler og ærteskud
(6,8) 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