



MENU UGE 04

König Gastronomi

MANDAG

DAGENS RET MED TILBEHØR

Thai Chicken

Stegt kyllingeinderfilet serveret i rød karry med kokosmælk, citrongræs, ingefær, limeblade, hvidløg og friske grøntsager (15,16)

3 stk. pr. person

Serveres med lune ris

DAGENS VEGETARRET

Indisk veggie Korma med løg, kokos og ristede mandler (6,8,15,16)

Dampede basmatiris med varme krydderier

SALATER

Beluga linser med tomat, agurk, peberfrugt, mynte, persille, citron og olivenolie (1,12,16)

Blomkåls couscous med ærter, sukkerærter, ristede pinjekerner, persille og sesamvinaigrette (8,11)

PÅLÆGSBUFFET

Æggesalat rørt med karry, bladselleri, asparges og pyntet med karse (3,7,9,10,12)

Sønderjysk spegepølse med pickles, syltede rødløg og ærteskud (1,12,15,S)

Varmrøget laks, rygeost, radiser, agurk, purløg og dild (3,4,7,10,12,15)

BRØD

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

1. Gluten

4. Fisk

7. Mælk

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 04

König Gastronomi

TIRSDAG

D A G E N S R E T M E D T I L B E H Ø R

Stegt kalvecuvette serveret i sauce med ristede svampe, forårsløg og urter
(1,7,15)

2-3 skiver pr. person

Hertil små kartofler vendt med friskhakkede krydderurter

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

Svampefrikassé med champignon, markchampignon, portobello, asparges, ærter samt gulerødder og peberrod (15,16)

Serveres med små kartofler vendt med friskhakkede krydderurter

S A L A T E R

Salat af bulgur med bagte squash, peberfrugt, rødløg, artiskok, soltørret tomat og ajvarcreme (1,15,16)

Tomatsalat med salattern, oliven, agurk, oregano, persille, citron og olivenolie
(7,12,15)

P Å L Æ G S B U F F E T

Klassisk hønsesalat med ristede champignon, asparges og purløg (3,7,10,12)

Stegt kamfilet med syltede æbler, rødkål, svesker og persille (1,3,7,10,12,S)

Grøn rejesalat med asparges, ærter, spinat, friske krydderurter, frisée og citron
(2,3,7,10,12)

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. Mælk

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 04

König Gastronomi

ONSDAG

DAGENS RET MED TILBEHØR

Italiensk oksefarsbrød med soltørret tomat, salatost, oliven og kraftig tomat sky
(1,3,7,15,16)

1 skive pr. person

Orzo vendt med persille, citronskal, hvidløg og olivenolie (1,16)

DAGENS VEGETARRET

Italienske veggiboller i marinara-sauce med friske tomater og urter (1,15,16)

4 stk. pr. person

Penne med krydderurteolie og citron (1)

SALATER

Kartoffelsalat med ærter, edamamebønner, ristede sesam, persille, purløg og vinaigrette (6,10,11,12,15)

Cæsarsalat med romainesalat, hjertesalat, parmesanflager og brødcrouton
(1,3,4,7,10,12)

PÅLÆGSBUFFET

Skinkesalat med frisk agurk og purløg (3,7,10,12,15,S)

Roastbeef med remoulade, ristede løg, cornichoner og persille (1,3,10,12,15)

Kartoffelfrittata med spinat, asparges, snackpeber, urtesalat og grøn mayonnaise
(3,7,10,12,15)

BRØD

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

1. Gluten

4. Fisk

7. Mælk

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 04

König Gastronomi

TORSDAG

D A G E N S R E T M E D T I L B E H Ø R

Klassiske fiskefrikadeller med estragon og purløg (1,3,4,7,15)

2 stk. pr. person

Hertil kartofler i persille og grov remoulade (3,7,10,12)

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

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

Hertil lune ris med ristede sesamfrø (11)

S A L A T E R

Pasta penne vendt i tomatpesto, rucola, syltede rødløg, sukkerærter, salatost og ristede græskarkerner (1,7,15,16)

Rød spidskål, gulerødder, friske æbler, ananas, kokosflager, ristede solsikkekerner, citron og appelsinjuice

P Å L Æ G S B U F F E T

Kyllingesalat i pestocreame med bagte svampe, urter, soltørret tomat og purløg (3,7,10,12,15)

Leverpostej med ristet bacon, svampe, surt og persille (1,7,12,S)

Halve æg med citron, mayonnaise, frisée og krydderurtesalat (3,7,10)

B R Ø D

Bagerens hjemmebagte kernerugbrød og surdejsbrød (1)

U G E N S K A G E

Æblecrumble (1,3,7,8)

1. Gluten

4. Fisk

7. Mælk

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 04

König Gastronomi

FREDAG

DAGENS RET MED TILBEHØR

Tarteletter med kylling i asparges

Dansk kylling serveret i sauce med asparges, forårsløg, citron, purløg og persille
(1,7,15)

Serveres i lune tarteletter (1)

2 stk. pr. person

DAGENS VEGETARRET

Selleri og svampe i asparges med ærter, forårsløg, gulerødder og persille (9,15)

Serveres i sprøde tarteletter (1)

2 stk. pr. person

SALATER

Bagte rodfrugter vendt med perlebyg, ristede hasselnødder, babyspinat, kørvel,
citron og olivenolie (1,8,12,15)

Broccoli og blomkålsbuketter vendt med sort quinoa, salatost, ærter, persille
og mild sennepsdressing (7,10,12)

PÅLÆGSBUFFET

Kartoffelmad med snack tomat, rødløg, ristede løg, hjertesalat, purløg og mayonnaise
(1,10,12,15)

Rullepølse med sky, løg og karse (15,S)

Laksesalat med varmrøget laks, asparges, frisée, citron og kørvel (3,4,7,10,12)

BRØD

Hjemmebagt softkernerugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

1. Gluten

4. Fisk

7. Mælk

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