Allergeneliste

Allergener er markeret med rød skrift

Til Kong Frederiks nytårstale

Sprøde snacks. Gluten
Olivenmix.
Edamame-dip. Soja, hvidløg, chili, laktose

Tapasinspirerede Forretter

Røget kronhjortetatar med rucola, syltede tranebær og purløg. Sennep
Serveres med valnød-tranebær-ostecreme. Nødder, laktose
Tapasspyd med spegeskinke, pestomarineret mozzarella og bagt tomat. Laktose, hvidløg
Hjemmelavet fiskepaté. Æg, laktose, gluten, hvidløg
Grillede tigerrejer. Skaldyr, hvidløg, chili
Serveres med grillet citron samt dild- og rogndip. Laktose, æg
Hjemmebagt foccacia med urter, røget flagesalt. Gluten
Smør fra Arla Unika. Laktose

Hovedret

Oksemørbrad (175 gr.) med klassisk rødvinssauce Løg, hvidløg
Kartoffelgratin med emmentaler og urter. Laktose, hvidløg
Ratatouille, toppet med frisk persille. Hvidløg
Smørstegte gulerødder og grillede asparges vendt i chimichurri. Løg, hvidløg, chili
Couscoussalat med rødbede, salatost, spinat og granatæble. Gluten, laktose

Det søde

Tiramisu med pistaciecreme. Gluten, laktose, nødder, æg
Sprød mørdej med mørk ganache, hindbærmousse og saltkaramel. Æg, gluten, laktose, soja, nødder
Hjemmelavet vaniljeis med chewy brownie og chokolade. Æg, gluten laktose, soja
Kransekage petit fours. Æg, sulfitter

Jævnfør EU direktiv og lovgivning af 13.dec 2014 skal vi oplyse, at der i retterne kan forekomme/forekommer alle typer af allergener som f.eks. gluten, laktose, nødder, mandler, pinjekerner, sennep samt spor heraf. Disse er så vidt muligt angivet hver ret i allergene listen for vores nytårsmenu. Vi producerer og håndterer mange forskellige råvarer i vores køkken og derfor kan der forekomme spor af gluten og nødder i mange retter.

Apetit.dk
smagsfulde oplevelser