



ALLERGENE LISTE TIL APETITS NYTÅRSMENU 2026

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 rogn dip. **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.

