

VEGETARISK NYTÅRSMENU 2026/2027

KOMPONENTER, INGREDIENSER & ALLERGENER

FORRET

Bergamot, trøffel & kaffir-lime

Bergamot. Sake, kokos

Ingredienser: Bergamot, citrongræs, kokosmælk, grøntsagsfond

Allergener: Mælk

Vegetarisk ravioli

Ingredienser: Hvedemel, æg, ricotta, sommertrøffel

Allergener: Gluten/hvede, æg, mælk

HOVEDRET

Kantarel, persillerod & Gruyère

Butterdejsskal

Ingredienser: Hvedemel, smør, vand, salt, æg

Allergener: Gluten/hvede, mælk, æg

Kantarel-/persillerodsfyld

Ingredienser: Kantareller, persillerod, fløde, smør, champagneeddike

Allergener: Mælk, sulfitter

Kartoffelgratin

Ingredienser: Kartoffler, fløde, mælk, Gruyère, løg, timian, smør

Allergener: Mælk, løg

Vintersalat

Ingredienser: Salater/kål, grøntsager

Allergener: Ingen deklarerede allergener

Pink grape-vinaigrette

Ingredienser: Pink grape, olie, eddike, sennep, honning

Allergener: Sennep

Honningglaseret skorzonerrød

Ingredienser: Skorzonerrød, honning, timian

Allergener: Ingen deklarerede allergener

Vegetarisk pebersauce

Ingredienser: Grøntsagsfond, peber, fløde/smør, rødbede, linser, vin/fermenteret produkt

Allergener: Mælk, selleri, sulfitter

DESSERT

Mango-dessert

Mangomousse med hvid chokolade

Ingredienser: Mango, fløde, hvid chokolade

Allergener: Mælk, soja

Kokos-kiksebund

Ingredienser: Hvedemel/kiks, smør, kokos, sukker

Allergener: Gluten/hvede, mælk

Oreo-crumble

Ingredienser: Oreo-kiks

Allergener: Gluten/hvede, soja

Abrikos-blommecoulis

Ingredienser: Abrikos, blomme, sukker, citron

Allergener: Ingen deklarerede allergener