

## MAISON ALLERGIER

### **Maison Teddy: Æg, sukker, laktose, mandler, chokolade**

Chokoladekiks, chokoladekage, hindbærganache med puffsukker og chokolade. Dyppet i mælkechokolade

### **Vanilje-eclair: Æg, sukker, gluten, laktose, gelatine og ristede hasselnødder**

Vaniljecreme, karamelmascarpone og saltet karamel:

### **Chokolade kage: Æg, gluten, gelatine, sukker, laktose, hasselnød**

Saltet karamel, chokoladekage, hasselnødder og karamelknas. Chokoladecreme, solbærgelé og chokoladekiks

### **Citrontærte: Æg, gluten, gelatine, mandler**

Mandelmørdej, citroncreme, marengs og bergamotte

### **Blåbærblomst: Æg, sukker, gluten, citrus, laktose og gelatine**

Koldskålscreme, gelé af svenske vilde blåbær, yoghurtmousse med hvid chokolade

### **Croissants: Æg, sukker, gluten, laktose og mandler**

Smag: pistacie - almindelig - mandler - chokolade

### **Macarons: Æg, sukker, laktose, mandler, citrus **GLUTENFRI****

Smag: Passionsfrugt - Salt karamel - Lakrids - Hindbær/lime - Solbær - Pistachie

### **Maison Rocher: Sukker, laktose, hasselnødder **GLUTENFRI****

Mælkechokolade med karamel og hasselnødder

### **Maison Chokoladekage 6-8 personer: Æg, gelantine, sukker, laktose, hasselnød**

**GLUTENFRI**

Chokolademousse, glaze, hasselnødde-marengs hasselnødde-crème, knas og brownie

### **Hindbærlagkage 6-8 personer: Æg, sukker, gluten, mandler, laktose, gelantine og citrus**

Lagkagebund, hindbærmousse, vaniljecreme, hyldeblomst gelé, marcipan, friske hindbær

