

MAISON ALLERGIER

Maison Teddy: Æg, sukker, laktose, mandler, chokolade
Chokoladekiks, chokoladekage, hindbærganache med pufsuksker og chokolade. Dyppet i mælkechokolade

Rabarber lagkage: Æg, sukker, gluten, laktose, mandler, citrus
Mandelbund, mandelmakron, vaniljecreme, marcipan, syltede og bagte rabarber, samt vanilje-creme fraiche

Chokolade kage: Æg, gluten, gelatine, sukker, laktose, hasselnød
Saltet karamel, chokoladekage, hasselnødder og karamelknas. Chokoladecreme, kirsebærgelé og chokoladekiks

Citrontærte: Æg, gluten, gelatine, mandler
Mandelmørdej, citroncreme, marengs og bergamotte

Den hvide Dame: Æg, gelatine, sukker, gluten, citrus, laktose, mandler
Hyldeblomstmousse, mandelkage, rabarbergelé, koldskålscreme og hvid chokolade

Croissants: Æg, sukker, gluten, laktose, mandler
Smag: pistacie - almindelig - mandler - chokolade

Macarons: Æg, sukker, laktose, mandler, citrus **GLUTENFRI**
Smag: Passionsfrugt - Salt karamel - Lakrids - Hindbær/lime - Solbær - Pistachie

Flødeboller: Æg, sukker, mandler **GLUTENFRI**
Vaniljeskum og marcipanbund

Maison Rocher: Sukker, laktose, hasselnøder **GLUTENFRI**
Mælkechokolade med karamel og hasselnødder

Maison Chokoladekage 6-8 personer: Æg, gelatine, sukker, laktose, hasselnød
GLUTENFRI
Chokolademousse, glaze, hasselnødde-marengs hasselnødde-crème, knas og brownie

Rabarber lagkage 6-8 personer: Æg, sukker, gluten, mandler, laktose, gelatine
Lagkagebund, rabarber/hybenrose-mousse, vaniljecreme, rabarberkompot, marcipan, syltede og bagte rabarber

