

## MAISON ALLERGENER

**Tiramisu-kage: Gluten, æg, sukker, laktose, alkohol og animalsk gelatine (gris)**

Mascaronemousse, savoiard med kaffe og amaretto, kaffemarengs, mørk chokolade og kaffeskum.

**Citrontærte: Gluten, æg, sukker, laktose, mandler, citrus og animalsk gelatine (gris)**

Citroncreme, yuzugelé, mandelkage, marengs og mandelmørdej.

**Maison Teddy: Gluten, æg, sukker, laktose, nødder**

Mandelsable, chokoladecake, saltet karamel, pufsuksker, carmelia chokolade.

**Chokoladecake med kirsebær: Gluten, æg, sukker, laktose, citrus, mandler og animalsk gelatine (gris)**

Chokolademousse, vaniljemousse, kirsebærkompot, chokoladebund, mandelbund, hvid og mørk chokolade samt kirsebærsaue.

**Passionsfrugt-blomst: Gluten, æg, sukker, laktose, citrus, mandler, kokos og animalsk gelatine (gris)**

Passionsfrugtgelé, kokoskage, kokosmousse, passionsfrugtcreme og hvid chokolade.

**Croissants: Gluten, æg, sukker, laktose, nødder**

Smag: Pistacie – Almindelig – Mandler.

**Macarons: Æg, sukker, laktose, nødder GLUTENFRI**

Smage: Saltkaramel, yuzu, hasselnød/chokolade, hindbær/lime, solbær og pistacie.

**Maison Rocher: Sukker, laktose og nødder GLUTENFRI**

Mælkechokolade med karamel og hasselnødder.

**Maison chokoladecake 7-8 personer: Æg, sukker, laktose, hasselnødder, mandler og animalsk gelatine (gris)**

Karamelliseret chokolade-cremeux, saltet karamel, brændte mandler, hasselnøddeganache, browniebund, glaze og mørk chokolademousse.

**Peach Melbalagkage 7-8 personer: Gluten, æg, sukker, laktose, mandler, citrus og animalsk gelatine (gris)**

Fersken-yoghurtmousse, hindbærmousse, ferskengelé, vaniljebunde, marcipan og friske hindbær.

