

## MAISON ALLERGENER

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

Mascaronemousse, savoiardi 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, chokoladekage, saltet karamel, pufsuksker, carmelia chokolade.

**Chokoladekage: Gluten, æg, sukker, laktose, nødder og animalsk gelatine (gris)**

Saltet karamel, hasselnødder og solbærgelé.

**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 chokoladekage 7-8 personer: Æg, sukker, laktose og animalsk gelatine (gris)**

**GLUTENFRI**

Chokoladeglaze, chokolademousse og karamelknas.

**Jordbærlagkage 7-8 personer: Gluten, æg, sukker, laktose og animalsk gelatine (gris)**

Lagkagebunde, jordbærmousse, jordbærgelé, vaniljemousse, marcipan og friske jordbær.

