















INDEHOLDER 
KAN INDEHOLDE SPOR AF 

	 SESAM	 FISK	 NØDDER	 SELLERI	 SOJA	 LAKTOSE	 PEANUTS	 BLØDDYR	 GLUTEN	 SENNEP	 ÆG	 SULFITTER	 SKALDDYR	 HVIDLØG
Tatar af laks med syltet spidskål og citroncreme (Laktosefri cremeost)		✓									✓			
Bagt hvid fisk med kapers vinaigrette, gremolata og parmesan						✓								✓
Røget ørredmousseé med æbler, fed creme fraiche og ristet rug		✓				✓		✓	✓	✓	✓		✓	
Håndpillede rejer med asparges og kold hollandaise creme										✓	✓		✓	
Confiteret kylling med parmesancreme, knust bacon, frissé og karse						✓				✓	✓			✓
Mundrets Vitello Tonatto		✓								✓	✓			
Lime marieneret okse med teriakki svampe og asiatisk mayo										✓	✓			✓
Dumpling med oksekød soyo/poncusirup, rød curry mayo og edammebønner	✓			✓	✓				✓	✓	✓		✓	✓
Risottokugle med grillet peberfrugt, vesterhavssost og røget paprikacreme						✓			✓	✓	✓			✓
Syltet gule beder, med friskost og røget mandler (Laktosefri cremeost)			✓				✓							
Dampet broccoli med sort hvidløgsmayo og granatæble	✓									✓	✓			✓
Tomatsalat med grillet peber og mozzarella						✓								✓
Knoldselleri med piquillos og salte græskarkerner (V)			✓	✓										✓
Coppa med honning/senneps mayo og syltede løg										✓	✓			
Buratta med råsyltede skovbær, balsamico og frikskkværet peber						✓								
Klassisk tiramisu med kakao nips			✓			✓			✓		✓			
Fersken med Mundrets "Råcreme" og knas						✓					✓			
Chili-marinerede tigerrejer med tomatshutney og fennikel crudité							✓						✓	✓
Varmrøget laks med syrlig mangomayo, lime og koriander		✓	✓							✓	✓			
Confiteret tun, semi-dried tomater, kapers og karse		✓								✓	✓			
Okse med bearnaise og syltet rødløg										✓	✓	✓		
Carpaccio, med svampemayo, parmesan, ristede solsikkekerner og rucola		✓	✓			✓				✓	✓			
Bresaola med peberfrugtmayo og cherry peber										✓	✓			
Serrano skinke med grillede oliven og aioli										✓	✓			✓
Gulerødder med syrnede fløde, grøn olie og hasselnødder			✓			✓								
Græsk inspireret tomat salat med oliven, feta og løg						✓								✓
Kålsalat med hengemte rababer (V)										✓				
Saltbagt selleri med citrus vinaigrette og puffedede kapers (V)				✓						✓				
Bagt rødbede med syltede løg og solsikkekerner (Laktose i mandler)			✓			✓	✓					✓		
Gammelknas med hyben/havtorn kompot						✓								
Chokoladebrud med salt karamel			✓		✓	✓	✓		✓		✓			
Æble crumble med salt karamel og brændt hvid chokolade			✓		✓	✓			✓					
Kartoffelbrød med salt og peber (skal lunes)	✓		✓	✓	✓	✓			✓	✓				
Glutenfri brød fra "For Emma" (skal lunes)														
Estragonmayo											✓			
Parmesanmayo						✓					✓			
Tomatmayo			✓				✓				✓			
Urtecreme "Klassisk"						✓					✓			

I denne oversigt oplyser vi om alle deklarationspligtige allergener jævnfør fødevarerestirelsens hjemmeside.

Vi håber at det kan være med til at du føler dig klædt godt på til at navigere rundt i junglen af allergener – men vil du gerne vide mere om allergener og mærkning af fødevarer, henviser vi til Fødevarerestirelsens hjemmeside. Vi kan på Mundret alene dokumentere ovenstående allergener samt hvidløg, såfremt det er beskrevet i producentens produktblad, mens andre allergener og intolerencer desværre ikke kan imødekommes. Ydermere er det desværre ikke muligt at lave mundretter hvor en eller flere allergener undlades.