



ALLERGENER/ALLERGIES



RET	LUPIN	SESAM	FISK	NØDDER	SELLERI	SOYA	LAKTOSE	PEANUTS	BLØDDYR	GLUTEN	SENNEP	ÆG	SULFITTER	SKALDYR	HVIDLØG
Tatar af laks med syltet spidskål og citroncreme			●									●			
Bagt hvid fisk med kapers vinaigrette, gremolata og parmesan			●				●			●					●
Røget ørredmousse 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 marineret okse med teriakki svampe og asiatisk mayo											●	●			●
Dumpling med oksekød soyo/poncusirup, rød curry mayo og edammebønner		●			●	●				●	●	●		●	●
Risottokugle med grillet peberfrugt, vesterhavsvost og røget paprikacreme							●					●		●	
Syltet gule beder, med friskost og røget mandler				●			●	●							
Dampet broccoli med sort hvidløgsmayo og granatable (V)												●			●
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 frikskværnet peber							●								
Klassisk tiramisu med kakao nips				●			●			●					
Fersken med Mundrets "Råcreme" og knas							●					●			
Chili-marinerede tigerrejer med tomatchutney 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 (V)				●										●	
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"							●					●			

INDEHOLDER/CONTAINS



KAN INDEHOLDE SPOR AF/CONTAINS TRACES OF



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

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 Fødevarerstyrelsens 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.

Vi håber at det kan være

In this overview, we provide information on all mandatory declaration allergens according to the Danish Veterinary and Food Administration's website. We hope this will help you feel well-equipped to navigate through the jungle of allergens – but if you would like to know more about allergens and food labeling, we refer you to the Danish Veterinary and Food Administration's website. At Mundret, we can only document the allergens listed above and garlic, if it is described in the manufacturer's product sheet, while other allergens and intolerances unfortunately cannot be accommodated. Furthermore, it is unfortunately not possible to make bite-sized dishes where one or more allergens are omitted.