











































































































































INDEHOLDER  KAN INDEHOLDE SPOR AF 	 VEGETAR	 VEGANSK	 SVINEKØD	 PESKETAR	 SESAM	 FISK	 NØDDER	 SELLERI	 SOJA	 MÆLK	 PEANUTS	 BLØDDYR	 GLUTEN	 SENNEP	 ÆG	 SULFITTER	 KREBSDYR	 HVIDLØG		
Stegte tigerrejer med asiatisk mayo og syltet kinaradisse																				
Koldrøget laks med hoisin mayo, syltet agurker og soyaperler																				
Håndpillede rejer med asparges og kold hollandaise																				
Krebsesalat med syltede æbler, forårsløg og rosa peber																				
Confiteret kylling med parmesancreme, knust bacon, frissé og karse																				
Kylling Karaage, med sticky glaze, ingefær/lime mayo, peanuts og forårsløg																				
Lime marieneret okse med teriakki svampe og asiatisk mayo																				
Marineret okse med syltede rødæg og bearnaisecreme																				
Mundrets Vitello Tonatto med puffedede kapers																				
Risottokugle med svampe, trøffelmayo og revet rav ost - Skal lunes	Se note																			
Gulerødder med syrnede fløde, grøn olie og hasselnødder																				
Dumpling med soyo/poncusirup, kim-chi mayo og mango chutney																				
Tomatsalat med semi-dried tomat, appelsin vinaigrette og mozzarella																				
Syltet gule beder, med friskost og valencia mandler																				
Dampet broccoli med sort hvidløgsmayo og granatæble																				
Coppa med honning/senneps mayo og syltede løg																				
Buratta med pesto og citronolie																				
Gammelknas med syltede figer i sirup																				
Limoncello Tiramisu med krystaliseret hvid chokolade og chokolade spåner (																			
Chokoladebrød med salt karamel																				
Kartoffelbrød med salt & peber - Skal lunes																				
Glutenfri Flerkornsbrød (Portion pakket)																				
Urtecreme, klassisk																				
DIP - Grillet peberfrugt mayo																				

I denne oversigt oplyser vi om alle deklarationspligtige allergener jævnfør fødevarerstyrelsens 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 Fødevarerstyrelsens hjemmeside. Vi kan på Mundret alene dokumentere ovenstående allergener samt hvidløg, såfremt det er beskrevet i producentens produktblad, mens andre allergener og intolerancer desværre ikke kan imødekommes. Ydermere er det desværre ikke muligt at lave mundretter hvor en eller flere allergener undlades.

Fakta om mælk, mælkeallergi og laktoseintolerance.

Vi markerer mælk, når retten indeholder mejeriprodukter (fx mælk, fløde, smør, ost, yoghurt). Såfremt vi har brugt laktosefri produkter vil det fremgå ud fra retten.

- **Mælkeallergi** (og hvis du ikke tåler mælkeprotein) **så kræver det at du helt at undgår mælk og alle produkter heraf** – også laktosefri.
- **Laktoseintolerance** handler om mælkesukker (laktose). **Nogle kan tåle små mængder eller laktosefri produkter**, mens andre ikke kan

Bemærk om risottokuglen.

Denne ret er baseret på grøntsager og vegetariske råvarer, men indeholder dog en mindre mængde ansjos/fish sauce, som bruges for at give dybde og umami.

Derfor kan retten **ikke betegnes som vegetarisk i klassisk forstand**.

Du er dog meget velkommen til selv at vælge retten som "vegetarisk", hvis dette stemmer overens med dine personlige præferencer.