

Karoline Trier

—
SMAG & BALANCE

EFTERÅRSMENU 2022

Vores efterårsmenu tager udgangspunkt i årstidens skønne grønne råvarer.

Vi er specialister på det grønne område, og vi gør altid vores bedste for, at vores gæster går herfra med en stor oplevelse rigere på hvad det vegetariske køkken kan, selvom udgangspunktet måske var skeptisk. Vi arbejder altid på at bruge de gode danske sæsonråvarer og give dem nyt og spændende liv.

Ønskes det at tilføje ekstra luksus er det muligt at tilkøbe kød til menuen – dette er dog bestemt ikke en nødvendighed, da menuen i sig selv er både lækker, mættende og komplet i sin grønne form.



www.karolinetrier.dk
booking@karolinetrier.dk
Tlf. 78707501
Facebook: Karoline Trier

Karoline Trier

—
SMAG & BALANCE

RØDBEDE

Hasselback rødbede med brunet smør, kapers og persille, svampepuré, stegte svampe og crudité af julesalat og urter.

SELLERI

Fyldte friterede selleri, kartoffel- og sellerikompot, purløgssolie, syltet selleri, svampesauce og urter.

Tilvalg af rullet unghane: 75 kr. ex moms pr. person

CITRON

Citronfromage, hirsecrumble, vaniljemarengs og citruscurd.