

Karoline Trier

—
SMAG & BALANCE

JULEMENU 2022

Vores julemenu 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 både er lækker, mættende og komplet i sin grønne form.



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

Karoline Trier

—
SMAG & BALANCE

GRØNKÅL

Æbleskiver med knoldselleri og ost, syrnede hasselnøddemælk, syltet selleri, grøn-
kålspuré og kålchips

Tilvalg af røget kulmule: 75 kr. ex moms pr. person

RØDBEDE

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

Urtebrød og pisket smør

Tilvalg af plukket nakkekam: 75 kr. ex moms pr. person

KIRSEBÆR

Kirsebærfromage, sprød mandelkage, dadelkaramel og kirsebær kaviar

www.karolinetrier.dk

booking@karolinetrier.dk

Tlf. 78707501

Facebook: Karoline Trier