

Karoline Trier

—
SMAG & BALANCE

FORÅRSMENU 2023

Vores forårsmenu 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

JORDSKOKKER

Krustade med stuede jordskokker og hasselnødder samt glaseret forårsgrønt

Tilvalg af rosérejer: 75 kr. ex moms pr. person

PASTINAK

Friteret pastinak med kapers- og citronsaucé, stegt salat, blomster og peberrodsfløde med urteolie og friske ærter.

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

RABARBER

Rabarberfromage, cremefraicheskum, kartoffelmazarin og rabarbersirup

www.karolinetrier.dk

booking@karolinetrier.dk

Tlf. 78707501

Facebook: Karoline Trier