

Meny 2023

1. Citron

Lemoncurd & citronsmörkräm över citronbotten

Den magiska lilla gula frukten som är lätt att ta för givet. Den mångsidiga och fräscha smaken gör att den passar till så gott som allt och är en självklarhet i de flestas kök - såväl vårt. Här har vi gått bananas och gjort en lemoncurd (en stark favorit!), en citronsmörkräm och dessutom citronbotten. Fräscht!

2. Vinbär/vanilj

Vinbärscurd & mjuk vaniljsmörkräm över ljusa bottenar.

En populär favorit hos oss: vinbär. De små svarta och röda bären ger extra syra och en hint av beska till tårtan. Vaniljsmörkrämen agerar som komplement i både luft och mjuk sötma.

3. Hallon/vit choklad

Rårörda hallon & fluffig vit chokladkräm över ljusa bottenar.

Klassikern som aldrig går ur tiden. Vi har valt att förädla hallonen i en curd och lägga in den vita chokladen i en smörkräm som ger extra luft och lätthet till tårtan som helhet. Den vita chokladen kommer från belgiska Callebaut.

4. Choklad

Chokladsmörkräm över chokladbottenar.

Choklad x2, för chokladälskaren! Den 65% mörka chokladen kommer från belgiska Callebaut.

Vi använder ekologiska och närodlat ingredienser så långt det går (med undantag från chokladen, där vi gärna använder Callebaut). Samtliga smaker i menyn går att få glutenfritt, laktosfritt och veganskt. Har ni andra allergier eller kostavvikelser får ni gärna kommunicera dessa med oss så kanske även dessa går att ordna för.