

Kage

Ny smag

→ Rosenkage i samarbejde med Max von Haps Rosenhusets signaturkage lavet som en smuk rose. Mørdejsbund, kransekage, jordbær og rabarberkompot samt vaniljemousse. (1,2,3,6)	69,-	Jordbærtærte (fås kun fredag til søndag) Hjemmelavet i samarbejde med Casper fra Graabæks Kagehus. Smagfuld smørbagt mørdejsbund med mazarin, vaniljecreme og friske jordbær. (1,2,3,6)	68,-
Citrontærte af Max von Haps Hjemmelavet smørbagt citrontærte med delikat brændt marengs. (1,2,3,6)	68,-	Macarons i samarbejde med Max von Haps Vælg mellem hindbær & chokolade, pistacie eller vanilje. (1,2,3,6)	38,-
Gulerodskage Klassisk kage med cremet smag og lækker topping. (1,2,3,6, kan indeholde hårde dele)	48,-	Den originale Romkugle Cremet fyld overtrukket med 60% ren chokolade og toppet med karamelchokolade og klassisk chokoladekrymmel. (1,2,3,6)	38,-
Æbletærte Æbletærte med creme fraiche, flødeskum eller en kugle økologisk vaniljeflødeis fra Hansens is (med is +30) (1,2,3,6)	49,-	Kransekage Original og fugtig kage, perfekt som en lille eftermiddagshaps. (1,2,3,6)	32,-
Bedstemors rabarbertærte Rabarbertærte med creme fraiche eller flødeskum. (1,2,3,6)	48,-	Amaretti En italiensk inspireret specialitet, perfekt til kaffebordet. Ristede hasselnødder blandet med god marcipan. Bagt i ægte stenovn og er uden kornprodukter. (2,3,6)	38,-
Blåbær-cheesecake Delikat cheesecake med biscuit bund. (1,2,3,6)	48,-	Guldklump Den amerikanske chocolate turtle kombineret med den danske fragilité. Tre lag med makkacreme, hjemmekogt karamel med ristede mandler og hele herligheden er overtrukket med 60% ren, mørk chokolade. (1,2,3,6)	41,-
Hasselnøddetærte Fugtig nøddemazarintærte med creme fraiche. (1,2,3,6)	48,-	Træstamme Nøje udvalgt træstamme med en fugtig og blød masse svøbt i marcipan. (1,2,3,6)	32,-
Hjemmelavet chokoladekage I samarbejde med Casper fra Graabæks Kagehus. Lavet på gateau marcel bund, lys chokolademousse med kaffe og karamelcreme. (2,3)	48,-	Cookies Lyse cookies – double chocolate. (1,2,3,6)	30,-
Hindbærssnitte Hjemmelavet i samarbejde med Casper fra Graabæks Kagehus. Dejlig smørbagt linsedej, solbærmarmelade og solbærglasur. (1,2,3)	42,-		
Fransk citrontærte I samarbejde med Casper fra Graabæks Kagehus. Lækker smørbagt mørdejsbund, legeret citroncreme og brændt fransk marengs. (1,2,3,6)	68,-		
Rubyflødeboller Hjemmelavet i samarbejde med Casper fra Graabæks Kagehus. Sprød kransekagebund med honning, hindbærskum og overtrukket med rubychokolade. (3,6)	38,-		
Blåbærtærte, hvid Sarah Bernard og solbærkompot Hjemmelavet i samarbejde med Casper fra Graabæks Kagehus. Lækker smørbagt mørdej, hvid chokolade Sarah Bernard tilsmagt med citron, solbærkompot. (1,2,3)	65,-		

Dessert

(Kun i køkkenets åbningstid)

Pandekager Klassiske pandekager med en kugle økologisk vaniljeflødeis fra Hansens is, chokoladesovs og topping. (1,2,3,6)	79,-
Rosenhusets jordbærskål Med vegansk fløde. (8)	59,-