

## MENU

### **Tivolis Veganske Tastingmenu**

Purløgstærte med selleri og karse  
Rødbedeskud med skum af æblecider lavet med økologisk ananas-reinette og peberrod  
Rødbedetatar med wasabicreme  
Bagt pizzapude fyldt med creme af appelsinblomst  
Marinerede hvide asparges med tomat-estragon-vinaigrette, salat af radiser, nye danske kartofler og vilde krydderurter  
Vinschgauer-brød fra bageriet Dottenfelder Demeter samt dips med de 7 traditionelle grønne sauceurter fra Frankfurt  
To slags krydrede gulerødder i kimchi-karrybouillon, gulerods-grøncreme, spidskål og sesam  
Et udvalg af svampe dyrket hos Kroll i Offenbach serveret som en raviolo, marinerede svampe og som svampebouillon med kålrabi og forårsporre  
Nye selleri fra ovnen i forskellige tilberedninger, trøffeljus, ærter, quinoa-hasselnøddekna og mynteolie  
Syltet fersken med granita af roséchampagne og espuma af granskud fra Taunus  
Jordbær og rabarber med mandelcrumble og skovsyre-is med pistacie  
Hindbærmacaron  
Kumquat-praline  
Vegansk cheesecake med citron  
Kalamansi-praline  
**Pris 1.380 kr.**

### **Tivoli Tastingmenu**

Purløgstærte med selleri og karse  
Rødbedeskud med skum af æblecider lavet med økologisk ananas-reinette og peberrod  
Rødbedetatar med wasabicreme  
Bagt pizzapude fyldt med creme af traditionel handkäse-ost fra Hessen  
Marinerede hvide asparges med tomat-estragon-vinaigrette, salat af radiser, nye danske kartofler og vilde krydderurter  
Vinschgauer-brød fra bageriet Dottenfelder Demeter samt dips med de 7 traditionelle grønne sauceurter fra Frankfurt  
To slags krydrede gulerødder i kimchi-karrybouillon, gulerods-grøncreme, spidskål og sesam  
En variation af svampe dyrket hos Kroll i Offenbach serveret som en raviolo, marinerede svampe samt som svampebouillon med kålrabi og forårsporre  
Stegt jomfruhummer med macadamia-ris-kna, tandoori-grillsauce, grønne asparges, blomkålscreme og paprikachutney (+ 100 kr.)  
Rosastegt kalvefilet med trøffeljus og nye selleri fra ovnen med ærter, quinoa-hasselnøddekna og mynteolie  
Syltet fersken med granita af roséchampagne og espuma af granskud fra Taunus  
Jordbær og rabarber med mandelcrumble og skovsyre-is med pistacie  
Hindbærmacaron  
Kumquat-praline  
Vegansk cheesecake med citron  
Kalamansi-praline  
**Pris 1.380 kr.**

## MENU

### **Tivoli Vegan Tasting Menu**



Chive tart with celery and cress  
Beetroot shot with foam of apple cider made with organic ananas reinette and horseradish  
Beetroot tartare with wasabi cream  
Baked pizza pillow filled with cream of orange blossom  
Marinated white asparagus with tomato tarragon vinaigrette, salad of radishes, new Danish potatoes, and wild herbs  
Vinschgauer bread from the Dottenfelder Demeter Bakery and dip with the 7 traditional Frankfurter green sauce herbs  
Two kinds of spicy carrots in kimchi curry broth, carrot green cream, pointed cabbage and sesame  
Variety of mushrooms cultivated by Kroll in Offenbach served as a raviolo, marinated mushrooms and as a mushroom broth with kohlrabi and spring leek  
Young celery from the oven in different preparations, truffle jus, peas, quinoa-hazelnut crunch and mint oil  
Pickled peach with rosé champagne granita and espuma from Taunus spruce shoots  
Strawberries and rhubarb with almond crumble, and sorrel ice cream with pistachio  
Raspberry macaron  
Kumquat praline  
Vegan cheesecake with lemon  
Kalamansi praline

**DKK 1.380**

### **Tivoli Tasting Menu**

Chive tart with celery and cress  
Beetroot shot with foam of apple cider made with organic ananas reinette and horseradish  
Beetroot tartare with wasabi cream  
Baked pizza pillow filled with cream from traditional Hessian handkäse cheese  
Marinated white asparagus with tomato tarragon vinaigrette, salad of radishes, new Danish potatoes, and wild herbs  
Vinschgauer bread from the Dottenfelder Demeter Bakery and dip with the 7 traditional Frankfurt green sauce herbs  
Two kinds of spicy carrots in kimchi curry broth, carrot green cream, pointed cabbage and sesame  
Variety of mushrooms cultivated by Kroll in Offenbach served as a raviolo, marinated mushrooms and as a mushroom broth with kohlrabi and spring leek  
Roasted Norway lobster with macadamia-rice crunch, tandoori-barbecue-sauce, green asparagus, cauliflower cream and bell pepper chutney (+ 100 kr.)  
Pink roasted veal fillet with truffle jus and young celery from the oven with peas, quinoa hazelnut crunch, and mint oil  
Pickled peach with rosé champagne granita and espuma from Taunus spruce shoots  
Strawberries and rhubarb with almond crumble, and sorrel ice cream with pistachio  
Raspberry macaron  
Kumquat praline  
Vegan cheesecake with lemon  
Kalamansi praline

**DKK 1.380**