

Algemene mededeling: Wij doen ons uiterste best om van al onze gerechten (en de producten die we daarvoor gebruiken), de allergenen te beschrijven. Voor de juistheid en volledigheid zijn wij echter ook afhankelijk van andere partijen. Daarbij is het belangrijk om te weten dat alle gerechten in één keuken worden bereid, er is dus altijd een kans op sporen van verschillende allergenen, ook als deze niet vermeld staan in de lijst. Dit geldt ook voor onze leveranciers.

	Gluten	Lactose	Noten	Pinda	Vis	Ei	Schaal	Schelp	Mosterd	Selderij	Sesamzaad	Soja	Lupine	Sulfiet	Knoflook	Ui	Overig of Bijgerechten		
<b>VOOR</b>																			Kan zonder of kan vervangen worden door:
Tomatensoep	•	•										•		•	•	•	"Maggi"! Zitten gluten in	Room. De gluten in de soep komt door de Maggi, dus wel echt heel weinig	
Kippensoep	•					•				•					•	•		Vermicelli (ei)	
Vissoep					•		•							•	•	•		Rouille, crouton	
Caesar salad	•				•				•					•	•	•		Croutons, ansjovis. Let op: ansjovis, padanokaas en sulfiet zit in dressing! In de padano zit	
Oeufs durs mayonnaise						•			•										
Burrata salade		•												•	•		Rauwe melk	Avocado of mozzarella i.p.v. burrata	
Chopped liver		•				•			•					•	•			Toast, cornichons (mosterd)	
Rillettes	•								•					•	•			Toast, cornichons (mosterd)	
Vitello tonnato					•	•			•					•					
Carpaccio		•							•					•			Pijnboompit	Kaas (padano bevat ei), pijnboompit, truffelmayo (sulfiet)	
Zalm & heilbot	•	•			•	•			•									Toast, mierikswortelsaus	
Mojama			•		•													Amandelen	
Oesters								•						•		•		Vinaigrette (sulfiet)	
Garnalen (grote roze) citroenmayo						•	•		•					•				mayonnaise (sulfiet)	
Hollandse haring					•											•		Ui	
Schelvislever	•				•													Toast	
Kreeft						•	•		•					•				Mayonnaise (sulfiet)	
Snow Crab						•	•		•					•				Cocktailsaus	
Kaviaar	•	•			•													Toast, creme fraiche	
Pasta met truffel	•	•			•	•			•					•	•	•	Truffelsalsa bevat kaas en ei	Boter, kaas (padano bevat ei), court boullion (selderij)	
Boudin noir	•					•			•										
Escargots		•					•								•				
Coquilles	•	•			•		•		•					•	•	•		Bloem, noilly pratsaus (sulfiet), olie i.p.v. boter	
Garnalencroquetjes	•	•			•	•	•		•			•							
Fruits de Mer					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		Sulfiet: wijn in de court boullion. Ei en mosterd: in de sausjes	
<b>HOOFD</b>																			Kan zonder of kan vervangen worden door:
Sla bij hoofdgerecht	•			•					•	•	•	•	•	•	•	•		Croutons (knoflook), dressing (mosterd, sulfiet, ui, pinda)	
Fruits de Mer					•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		Sulfiet: wijn in de court boullion. Ei en mosterd: in de sausjes	
Asperges		•																Kan meestal zonder boter. Ei, ham, zalm zijn optioneel.	
Steak						•			•					•	•			Ei, mosterd, ui (mayo en slaatje)	
Rib-eye béarnaise		•				•								•				Bearnaisesaus	
Black Angus met pepersaus		•							•					•	•			Olie ipv boter. Zie saus info voor meer	
Steak tatar						•			•					•	•			Ei, mosterd, ui (mayo en slaatje)	
Hamburger	•	•							•							•		Brood. <b>Let op: het vlees bevat gluten</b>	
Merguez									•						•				
Lamskoteletten										•									
Coq au vin	•	•							•					•	•	•		Wisselende bijgerechten	
Kalfszwezerik	•	•							•					•	•	•		Saus, bloem, olie i.p.v. boter.	
Zalm met zeekraalsalade				•											•	•		Zeekraalsalade	
Gamba's							•		•					•	•			Aioli	
Dorade				•											•			Roseval (knoflook)	
Vegetarische hamburger	•	•										•				•		Brood, ui. <b>Let op: de burger bevat gluten, ui, soja</b>	
Ravioli pompoen	•	•				•									•	•		Wel met amandelen! Zijn officieel geen noten maar vruchten.	
Pasta met truffel	•	•				•			•					•	•	•		Boter, kaas (padano bevat ei), court boullion (selderij). <b>Let op: de truffelsalsa bevat ei en lactose.</b>	
Pasta pesto	•	•				•								•		•	Pijnboompitten	In de pesto zelf zit al ansjovis	
Kaaskroketten	•	•				•			•							•			
Kroket VEGAN	•							•										Mosterd (sulfiet). <b>Let op: wel mosterd in de bitterbal.</b>	
<b>En aantal van onze hoofdgerechten heeft wisselende bijgerechten, vraag even na wat er bij komt. Onderaan deze lijst staan de bijgerechten beschreven.</b>																			
<b>TOET</b>																			Kan zonder of kan vervangen worden door:
Kaas	•	•																Brood	
Truffels		•										•							
Madeleine	•	•	•			•													
Carrot cake	•	•	•			•												Topping (lactose)	
Griekse yoghurt		•	•															Walnoot	
Griesmeelpudding	•	•																	
Fruit Cobbler	•	•																	
Tiramisu	•	•				•													
Crème brûlée		•				•													
Chocoladetaart VEGAN			•																
Sticky toffee cake	•	•				•												IJs	
Appeltaart met IJs/slag	•	•												•				IJs, slagroom	
Meringue	•	•																	
Gemberbolus	•	•	•			•												IJs, slagroom	
Gember met room		•																Room	
IJs ananas (met koekje)	•	•				•	•	•										koekje (ei, gluten, lactose)	
IJs framboos (met koekje)	•	•				•	•	•										koekje (ei, gluten, lactose)	
IJs citroen (met koekje)	•	•				•	•	•										koekje (ei, gluten, lactose)	
IJs vanille (met koekje)	•	•				•	•	•										koekje (ei, gluten, lactose) Let op: wel lactose in het IJs.	
IJs mocca (met koekje)	•	•				•	•	•										koekje (ei, gluten, lactose) Let op: wel lactose in het IJs.	
IJs chocolade (met koekje)	•	•				•	•	•				•						koekje (ei, gluten, lactose) Let op: wel lactose in het IJs.	
Colonel												•							
Sgroppino																			
Espresso Martini																			
Affogato		•																Vanille-ijs	
Café Liégeois	•	•				•						•	•	•				Slagroom, wafel (gluten, ei, soja, lupine)	



