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.

Huidige kaart	Gluten	Lactose	Noten	Pinda	Vis	Ei	Schaal	Schelp	Mosterd	Selderij	Sesamzaad	Soja	Lupine	Sulfiet	Knoflook	Ui	Overig of Bijgerechten	Kan zonder of kan vervangen worden door:
VOOR																		
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 ei**
Oeufs durs mayonnaise						●			●					●				
Burrata salade		●												●	●		Rauwe melk	Avocado of mozzerella i.p.v. burrata
Rillettes	●								●						●	●		Toast, cornichons (mosterd)
Moëlle d'Os	●																	Toast
Vitello tonnato					●	●			●					●				
Carpaccio		●				●			●					●			Pijnboompit	Kaas (padano bevat ei), pijnboompit, truffelmayo (sulfiet)
Zalm & heilbot	●	●			●	●												Toast, mierikswortelsaus
Oesters								●						●		●		Vinaigrette (sulfiet)
Garnalen (grote roze) citroenmayo						●	●		●					●				mayonaise (sulfiet)
Makreel	●				●	●			●					●				Toast en mayonaise (sulfiet)
Hollandse haring					●											●		Ui
Schelvislever	●				●													Toast
Kreeft						●	●		●					●				Mayonaise (sulfiet)
Snow Crab						●	●		●					●				Cocktailsaus
Kaviaar	●	●			●													Toast, creme fraiche
Pasteitje met champignonragout	●	●								●				●	●	●		Bladerdeegbakje. Let op: in de ragout zitten ook gluten.
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 bouillon. Ei en mosterd: in de sausjes
	Gluten	Lactose	Noten	Pinda	Vis	Ei	Schaal	Schelp	Mosterd	Selderij	Sesamzaad	Soja	Lupine	Sulfiet	Knoflook	Ui	Overig of Bijgerechten	Kan zonder of kan vervangen worden door:
HOOFD																		
Sla bij hoofdgerecht	●			●					●					●	●	●		Croutons (knoflook), dressing (mosterd, sulfiet, ui, pinda)
Fruits de Mer					●	●	●	●	●	●				●	●	●		Sulfiet: wijn in de court bouillon. Ei en mosterd: in de sausjes
Steak						●			●					●		●		Ei, mosterd, ui (mayo en slaatje)
Rib-eye béarnaise		●				●								●				Bearnaisesaus
Black Angus met paddenstoelensa		●								●				●	●	●		Olie ipv boter. Let op: wel lactose in saus.
Steak tatare						●			●					●		●		Ei, mosterd, ui (mayo en slaatje)
Hamburger	●	●								●						●		Brood. Let op: het vlees bevat gluten
Confit de canard															●		Wisselende bijgerechten	
Zuurkool pastrami		●							●					●	●	●		Mosterdsaus (mosterd, sulfiet).Let op: ook mosterd in de pastrami.
Rollade	●	●							●	●				●		●	Wisselende bijgerechten	
Kalfslever		●								●				●	●	●	Wisselende bijgerechten	Olie ipv boter.
Merguez										●					●			
Lamskoteletten																		
Zalm met zeekraalsalade					●											●		Zeekraalsalade
Sliptong	●	●			●													Bloem, olie i.p.v. boter
Gamba's							●		●					●	●			Aioli
Zeebaars					●										●			Roseval (knoflook)
Gevulde aubergine	●	●													●	●	Gruyere is met rauwe melk	Paneermeel
Vegetarische hamburger	●											●				●		Brood, ui. Let op: de burger bevat gluten, ui, soja
Pasta met truffel	●	●			●	●				●				●	●	●		Boter, kaas (padano bevat ei), court boullion (selderij). Let op: de truffelsalsa bevat ei en lactose.
Pasta pesto	●	●				●									●		Pijnboompitten	In de pesto zelf zit al ansjovis
Ravioli pompoen	●	●				●										●		Wel met amandelen! Zijn officieel geen noten maar vruchten.
Kaaskroketten	●	●				●			●	●						●		
Kroket VEGAN	●								●				●	●				Mosterd (sulfiet). Let op: wel mosterd in de bitterbal.
Een aantal van onze hoofdgerechten heeft wisselende bijgerechten, vraag even na wat er bij komt. Onderaan deze lIJst staan de bijgerechten beschreven.																		
	Gluten	Lactose	Noten	Pinda	Vis	Ei	Schaal	Schelp	Mosterd	Selderij	Sesamzaad	Soja	Lupine	Sulfiet	Knoflook	Ui	Overig	Kan zonder of kan vervangen worden door:
TOET																		
Kaas	●	●	●															Brood, vijgenjam
Truffels		●										●						
Madeleine	●	●	●			●												
Carrot cake	●	●	●			●												Topping (lactose)
Griekse yoghurt		●	●															Walnoot
Griesmeelpudding	●	●																
Hazelnootparfait		●	●			●												
Tiramisu	●	●				●												
Crème brûlée		●				●												
Chocoladetaart VEGAN			●															
Fruit Cobbler	●	●																
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)
Dame blanche	●	●				●						●	●				Wafel (gluten, ei, soja, lupine)
Kinderei-surprise		●										●					
	Gluten	Lactose	Noten	Pinda	Vis	Ei	Schaal	Schelp	Mosterd	Selderij	Sesamzaad	Soja	Lupine	Sulfiet	Knoflook	Ui	Overig	Kan zonder of kan vervangen worden door:
LUNCH																		
Arancini´s	●	●				●			●	●		●	●	●	●	●		Citroenmayo (ei,mosterd, sulfiet)
Bitterballen	●								●	●			●	●				Mosterd (sulfiet). Let op: wel mosterd in de bitterbal.
Bitterballen VEGAN	●								●				●	●				Mosterd (sulfiet). Let op: wel mosterd in de bitterbal.
Boterham bruin	●										●							
Boterham wit	●											●						
Cake	●	●				●												
Caprese		●																
Carpaccio		●				●			●					●			Pijnboompit	Kaas (padano bevat ei), pijnboompit, truffelmayo
Croque madame		●				●												
Croque monsieur		●																
Ei						●												
Ei en tomaat						●												
Garnalencroquetjes	●	●			●	●	●					●						
Gegrilde groenten	●	●				●									●			Mozzarella, padano, croutons
Geitenkaas		●																
Geitenkaas met peperonata		●												●	●	●		Bosui, peperonata (sulfiet)
Gerookte zalm		●			●													Mierikswortelsaus
Gezond		●				●												
Ham																		
Ham en kaas		●																
Jonge kaas		●																
Kaaskroketten	●	●				●			●	●						●	Kroketten bevatten mosterd	Mosterd (sulfiet). Let op: wel mosterd in de kroket.
Kaasstengels	●	●																
Kalfskroketten	●	●				●			●	●						●	Kroketten bevatten mosterd	Mosterd (sulfiet). Let op: wel mosterd in de kroket.
Kroketten VEGAN	●								●				●	●				Mosterd (sulfiet). Let op: wel mosterd in de kroket.
Loempia	●											●						
Makreel					●													
Merguez						●			●						●			Mayonaise
Nootjes			●															
Omelet		●				●											Extra´s naar keuze	Truffelsalsa bevat vis en knoflook
Osseworst																		
Oude kaas		●																
Rosbief																		
Stokbrood bruin	●										●						Sporen van noten	
Stokbrood wit	●																Sporen van noten	
Tatare																●		Ui
Toast avocado	●					●			●					●		●		Mayonaise, ui
Toast kanibaal filet	●	●				●			●			●		●		●		Ei, ui, mayonaise (of mosterd), toast. Let op: wel lactose, ei, mosterd in de filet.
Toast kanibaal tartar	●	●				●			●					●		●		Ei, ui, mayonaise (of mosterd), toast
Tonijn, ansjovis, tomaat					●													
Tonijnsalade					●	●			●					●		●		
Tosti																		
Vitello tonnato					●	●			●					●				
	Gluten	Lactose	Noten	Pinda	Vis	Ei	Schaal	Schelp	Mosterd	Selderij	Sesamzaad	Soja	Lupine	Sulfiet	Knoflook	Ui	Overig	Kan zonder of kan vervangen worden door:
KIDS																		
Bitterballen	●	●				●			●	●			●	●				Mosterd (sulfiet). Let op: wel mosterd in de bitterbal.
Bitterballen VEGAN	●								●				●	●				Mosterd (sulfiet). Let op: wel mosterd in de bitterbal.
Hamburger	●	●								●						●		Brood. Let op: het vlees bevat ook gluten
Kaaskroketten	●	●				●			●	●						●	Kroketten bevatten mosterd	
Kaasstengels	●	●																
Kalfskroketten	●	●				●			●	●						●	Kroketten bevatten mosterd	
Kroketten VEGAN	●								●				●	●			Kroketten bevatten mosterd	
Kippensoep	●					●				●					●	●		Vermicelli (ei)
Loempia	●											●						
Merguez										●					●			
Pasta pesto	●	●				●									●		Pijnboompitten	Padano bevat ei
Pasta tomatensaus	●	●				●						●			●	●		Padano bevat ei
Pasta met truffel	●	●			●	●				●					●	●		Boter, kaas (padano bevat ei), court boullion (selderij)
Pasta zalm	●	●			●													Room
Tomatensoep	●	●										●			●	●		Room. De gluten in de soep komt door de Maggi, dus wel echt heel weinig
Visnuggets	●				●	●												
	Gluten	Lactose	Noten	Pinda	Vis	Ei	Schaal	Schelp	Mosterd	Selderij	Sesamzaad	Soja	Lupine	Sulfiet	Knoflook	Ui	Overig	Kan zonder of kan vervangen worden door:
GROENTEN/BIJGERECHT																		
Aardappel gekookt																		
Frites																		
Krieltjes																		
Puree		●																
Roseval aardappeltjes															●			
Sla bij hoofdgerecht	●			●					●					●	●	●		Croutons (knoflook), dressing (mosterd, sulfiet, ui, pinda)
Spinazie																		
Sperziebonen		●														●		Ui, boter
Wortelen		●																
Zeekraalsalade																●		
Zuurkool		●														●		
	Gluten	Lactose	Noten	Pinda	Vis	Ei	Schaal	Schelp	Mosterd	Selderij	Sesamzaad	Soja	Lupine	Sulfiet	Knoflook	Ui	Overig	Kan zonder of kan vervangen worden door:
SAUZEN																		

Aioli						●			●					●	●			
Béarnaise		●				●								●				
Cocktailsaus										●				●				
Chocoladesaus												●						
Ketchup										●								
Mayonaise						●			●					●				
Mayonaise citroen						●			●					●				
Mosterd Dijon									●					●				
Pepersaus										●					●	●		
Truffelmayo					●									●	●			

Het is een enorme klus om dit bestand op te stellen en bij te houden. Mocht u tips of verbeterpunten hebben, geef ze even aan ons door, daar kunt u ons echt mee helpen.