

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	UJ	Overig of Bijgerechten
VOOR																	
Tomatensoep	•	•										•					"Maggi"! Zitten gluten in
Gazpacho	•																Room. De gluten in de soep komt door de Maggi, dus wel echt heel weinig
Kippensoep	•					•											Croutons, zitten er los bij!
Vissoep					•		•										Vermicelli (ei)
Caesar salad	•				•	•			•								Rouille, crouton
Oeufs durs mayonnaise					•	•			•								Croutons, ansjovis. Let op: ansjovis, padanokaas en sulfiet zit in dressing! In de padano kaas
Artisjok						•			•								Mostersaus
Burrata salade		•															Rauwe melk
Chopped liver		•				•			•								Avocado of mozzarella i.p.v. burrata
Rillettes	•								•								Toast, cornichons (mosterd)
Vitello tonnato					•				•								Toast, cornichons (mosterd)
Carpaccio		•				•			•								Pijnboompit
Zalm & heilbot	•	•			•	•			•								Kaas (padano bevat ei), pijnboompit, truffelmayo (sulfiet)
Mojama			•		•												Toast, mierikswortelsaus
Oesters									•								Amandelen
Garnalen (grote roze) citroenmayo						•	•		•								Vinaigrette (sulfiet)
Hollandse haring						•											mayonaise (sulfiet)
Schelvislever	•				•												Ui
Kreeft						•	•		•								Toast
Snow Crab						•	•		•								Mayonaise (sulfiet)
Kaviaar	•	•			•												Cocktailsaus
Pasta met truffel	•	•			•	•			•								Toast, creme fraiche
Boudin noir	•	•			•	•			•								Truffelsalsa bevat kaas en ei
Escargots		•				•											Boter, kaas (padano bevat ei), court bouillon (selderij)
Coquilles	•	•			•	•			•								
Garnalencroquetjes	•	•			•	•	•					•					Bloem, noilly pratsaus (sulfiet), olie i.p.v. boter
Fruits de Mer					•	•	•	•	•								Sulfiet: wijn in de court bouillon. Ei en mosterd: in de sausjes
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
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. Let op: het vlees bevat gluten
Merguez									•								
Lamskoteletten																	
Coq au vin	•								•								
Kalfszwezerik	•	•							•								Wisselende bijgerechten
Zalm met zeekraalsalade				•					•								Saus, bloem, olie i.p.v. boter.
Gamba's							•		•								Zeekraalsalade
Dorade					•				•								Aioli
Vegetarische hamburger	•								•								Roseval (knoflook)
Ravioli pompoen	•	•				•						•					Brood, ui. Let op: de burger bevat gluten, ui, soja
Pasta met truffel	•	•				•			•								Wel met amandelen! Zijn officieel geen noten maar vruchten.
Pasta pesto	•	•				•											Boter, kaas (padano bevat ei), court bouillon (selderij). Let op: de truffelsalsa bevat ei en lactose.
Kaaskroketten	•	•				•			•								In de pesto zelf zit al ansjovis
Kroket VEGAN	•	•				•			•								Pijnboompitten
En aantal van onze hoofdgerechten heeft wisselende bijgerechten, vraag even na wat er bij komt. Onderaan deze lijst staan de bijgerechten beschreven.																	
TOET																	
Kaas	•	•															Brood
Aardbeien IJs/slagroom		•															IJs, slagroom
Aardbeien munt/citroen/suiker																	Munt, citroen, suiker
Truffels		•										•					
Madeleine	•	•	•			•											
Carrot cake	•	•	•			•											Topping (lactose)
Griekse yoghurt	•	•	•														Walnoot
Griesmeelpudding	•	•															
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.

