

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
VOOR																	
Tomatensoep	•	•										•		•	•	•	"Maggi"! Zitten gluten in
Kippensoep	•					•				•				•	•	•	Vermicelli (ei)
Uiensoep	•	•												•	•	•	Crouton met kaas
Caesar salad	•				•	•			•					•	•	•	Croutons, ansjovis. Let op: ansjovis, padano kaas en sulfiet zit in dressing! In de padano zit ei
Oeufs durs mayonnaise						•			•					•	•	•	Rauwe melk
Burrata salade		•												•	•	•	Avocado of mozzarella i.p.v. burrata
Rillettes	•	•						•						•	•	•	Toast, cornichons (mosterd)
Moëlle d'Os	•	•												•	•	•	Toast
Parmaham met linsensalade																•	
Vitello tonnato					•	•			•								
Carpaccio	•	•				•			•								Pijnboompit
Zalm & heilbot	•	•			•	•								•	•	•	Kaas (padano bevat ei), pijnboompit, truffelmayo (sulfiet)
Oesters						•								•	•	•	Toast, mierikswortelsaus
Garnalen (grote roze) citroenmayo					•	•			•					•	•	•	Vinaigrette (sulfiet)
Makreel	•				•	•			•					•	•	•	mayonaise (sulfiet)
Hollandse haring					•	•										•	Toast en mayonaise (sulfiet)
Schelislever	•																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	•	•			•	•			•					•	•	•	
Gamalencroquetjes	•	•			•	•						•		•	•	•	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
Steak						•			•					•	•	•	Ei, mosterd, ui (mayo en slaatje)
Rib-eye béarnaise		•				•								•	•	•	Bearnaisesaus
Hertenbiefstuk		•				•								•	•	•	Rodekool en stoofpeer
Wilde eend		•				•								•	•	•	Saus. Olie ipv boter. Let op: lactose in saus.
Steak tatare						•			•					•	•	•	Het gaat hier om geklaarde boter
Hamburger	•	•							•					•	•	•	Ei, mosterd, ui (mayo en slaatje)
Merguez									•					•	•	•	Brood. Let op: het vlees bevat gluten
Lamskoteletten									•					•	•	•	
Boeuf bourguignon	•	•							•					•	•	•	
Zuurkool pastrami		•							•					•	•	•	Mosterdsaus (mosterd, sulfiet). Let op: ook mosterd in de pastrami.
Kalfslever		•							•					•	•	•	Wisselende bijgerechten
Kalfszwezerik	•	•							•					•	•	•	Wisselende bijgerechten
Zalm met zeekraalsalade					•									•	•	•	Saus. De zwezerik wordt "gebloemd". Kan in olie ipv boter worden gebakken
Gamba's						•			•					•	•	•	Zeekraalsalade
Zeebaars						•			•					•	•	•	Aioli
Gevulde aubergine	•	•												•	•	•	Roseval (knoflook)
Vegetarische hamburger	•	•										•		•	•	•	Paneermeel
Pasta met truffel	•	•			•	•			•					•	•	•	Gruyere is met rauwe melk
Pasta pesto	•	•				•								•	•	•	Brood, ui. Let op: de burger bevat gluten, ui, soja
Ravioli venkel	•	•							•					•	•	•	Boter, kaas (padano bevat ei), court bouillon (selderij). Let op: de truffelsalsa bevat ei en lactose.
Kaaskroketten	•	•				•			•					•	•	•	Pijnboompitten
Kroket VEGAN	•	•							•					•	•	•	In de pesto zelf zit al ansjovis
																	Wel met amandelen! Zijn officieel geen noten maar vruchten.
																	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.																	
TOET																	
Kaas	•	•	•														Brood, vijgenjam
Truffels	•	•										•					
Madeleine	•	•	•			•											
Griekse yoghurt		•	•														Walnoot
Griesmeelpudding	•	•															
Tiramisu	•	•				•											
Crème brûlée		•				•											
Chocoladetaart VEGAN			•														
Fruit Cobbler	•	•															
Sticky toffee cake	•	•															IJs
Appeltaart met IJs/slag	•	•				•								•			IJs, slagroom
Cheesecake	•	•				•											
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)

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.