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.

AKTUEEL	Gluten	Lactose	Noten	Pinda	Vis	Ei	Schaal	Schelp	Mosterd	Selderij	Sesamzaad	Soja	Lupine	Sulfiet	Knoflook	Ui	Overig	Kan zonder of kan vervangen worden door:
VOOR																		
Boudin noir	●					●				●						●		
Burrata salade		●												●	●		rauwe melk	Avocado i.p.v. burrata
Caesar salad	●				●	●			●					●	●	●		Croutons, ansjovis. Let op: ansjovis, padano en sulfiet zit wel in dressing!
Carpaccio		●				●			●					●			Pijnboompit	Kaas (padano bevat ei), pijnboompit, truffelmayo (sulfiet)
Coquilles	●	●			●			●						●	●	●		Bloem, noilly pratsaus (sulfiet), olie i.p.v. boter
Garnalencroquetjes	●	●			●	●	●					●						
Hollandse garnalen	●					●	●		●					●				Toast, mayonaise (sulfiet)
Hollandse haring					●											●		Ui
Kalfshersentjes	●	●																Bloem, olie i.p.v. boter
Kaviaar	●	●			●													Toast, creme fraiche
Kippensoep	●					●				●					●	●		Vermicelli (ei)
Kreeft						●	●		●					●				Mayonaise (sulfiet)
Makreel	●				●	●			●					●				Toast en mayonaise (sulfiet)
Oesters								●						●		●		Vinaigrette (sulfiet)
Oeufs durs mayonnaise						●			●					●				
Parmaham met meloen																		
Pasta met truffel	●	●			●	●				●					●	●		Boter, kaas (padano bevat ei), court boullion (selderij)
Rillettes	●								●						●	●		Toast, cornichons (mosterd)
Schelvislever	●				●													Toast
Slakken		●					●								●			
Snow Crab						●	●		●					●				Cocktailsaus
Tomatensalade														●		●		Dressing (sulfiet), bosui
Tomatensoep	●	●										●			●	●		Room
Vissoep					●		●								●	●		Rouille, crouton
Vitello tonnato					●	●			●					●				
Zalm & heilbot	●	●			●	●												Toast, mierikswortelsaus

	Gluten	Lactose	Noten	Pinda	Vis	Ei	Schaal	Schelp	Mosterd	Selderij	Sesamzaad	Soja	Lupine	Sulfiet	Knoflook	Ui	Overig of bijgerecht	Kan zonder of kan vervangen worden door:
HOOFD																		
Black Angus met pepersaus		●								●					●	●		Olie ipv boter
Coq au vin	●									●					●	●		
Gamba's							●		●					●	●			Aioli
Hamburger	●	●								●						●		Brood. Let op: het vlees bevat gluten
Kaaskroketten	●	●													●	●		
Kalfszwezerik	●	●								●					●	●	Roseval en sperziebonen	Saus, bloem, olie i.p.v. boter
Lamskoteletten																		
Merguez										●					●			
Mosselen		●				●		●	●	●				●	●	●		Bleekselderij, ui, remoulade (mosterd, sulfiet), (kruiden)boter
Pasta met truffel	●	●			●	●				●					●	●		Boter, kaas (padano bevat ei), court boullion (selderij). Let op: de truffelsalsa bevat ei en lactose.
Pasta pesto	●	●				●									●		Pijnboompitten	
Ravioli artisjok	●	●				●								●				Sladressing (sulfiet)
Ravioli doperwt	●	●				●				●					●	●		
Rib-eye béarnaise		●				●												Bearnaisesaus
Sliptong	●	●			●													Bloem, olie i.p.v. boter
Steak tatare						●			●					●		●		Ei, mosterd, ui
Steak																		
Tonijn met spinazie					●													
Vegetarische hamburger	●											●				●		Brood, ui. Let op: de burger bevat gluten, ui, soja
Zalm met zeekraalsalade					●											●		Zeekraalsalade
Zeebaars					●										●			Roseval (knoflook)
Een aantal van onze hoofdgerechten heeft wisselende bijgerechten, vraag voor de zekerheid 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																		

Appeltaart met ijs/slag	●	●				●								●				Ijs, slagroom
Café Liégeois	●	●				●						●	●					Slagroom, wafel (gluten, ei, soja, lupine)
Cheesecake	●	●				●												
Chocolade melk		●																
Chocolade puur			●															
Chocoladetaart VEGAN	●		●	●								●					Sporen van noten en pinda	Ijs (soja)
Colonel																		
Crème brûlée		●				●												
Dame blanche	●	●				●						●	●					Wafel (gluten, ei, soja, lupine)
Flensjes	●	●				●											Beleg naar keuze	
Gember met room		●																Room
Gemberbolus	●	●	●			●												Ijs, slagroom
Griekse yoghurt		●	●															Walnoot
Griesmeelpudding	●	●																
Ijs ananas	●	●				●												koekje (ei, gluten, lactose)
Ijs framboos	●	●				●												koekje (ei, gluten, lactose)
Ijs citroen	●	●				●												koekje (ei, gluten, lactose)
Ijs vanille	●	●				●												koekje (ei, gluten, lactose) Let op: wel lactose in het ijs.
Ijs mocca	●	●				●												koekje (ei, gluten, lactose) Let op: wel lactose in het ijs.
Ijs chocolade	●	●				●						●						koekje (ei, gluten, lactose) Let op: wel lactose in het ijs.
Kaas	●	●	●															Brood, vijgenbrood
Kinderei-surprise		●										●						
Madeleine	●	●	●			●												
Panna Cotta		●																
Rabarber met skyr	●	●	●															Skyr, hazelnotencrumble. Let op: gluten in rabarbercompote!
Sticky toffee cake	●	●				●												Ijs
Tiramisu	●	●				●												
Truffels		●										●						
	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
Bitterballen	●	●				●			●	●			●	●				Mosterd. 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						●												
Filet Americain		●				●			●			●						
Gegrilde groenten	●	●				●									●			Mozzerella, padano, croutons
Geitenkaas		●																
Geitenkaas met peperonata		●												●	●	●		Bosui, peperonata (sulfiet)
Gerookte zalm		●			●													Mierikswortelsaus
Gezond		●				●												
Glipper						●			●									
Ham																		
Ham en kaas		●																
Jonge kaas		●																
Kaaskroketten	●	●				●			●	●					●	●		
Kaasstengels	●	●				●												
Kalfsroketten	●	●				●			●	●					●	●		
Loempia	●											●			●			
Makreel					●													
Merguez						●			●						●			Mayonaise
Nootjes			●															
Omelet		●				●											Extra´s naar keuze	Truffelsalsa bevat vis.
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. Let op: wel mosterd in de bitterbal.
Hamburger	●	●								●						●		Brood. Let op: het vlees bevat ook gluten
Kaaskroketten	●	●				●			●	●					●	●		
Kaasstengels	●	●				●												
Kalfsroketten	●	●				●			●	●					●	●		
Kippensoep	●					●				●					●	●		Vermicelli (ei)
Loempia	●											●			●			
Merguez										●					●			
Pasta pesto	●	●				●									●		pijnboompitten	
Pasta tomatensaus	●	●										●			●	●		
Pasta met truffel	●	●			●	●				●					●	●		Boter, kaas (padano bevat ei), court boullion (selderij)
Pasta zalm	●	●			●													Room
Tomatensoep	●	●										●			●	●		Room
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																		
Frites																		
Krieltjes																		
Roseval aardappeltjes															●			
Sla	●			●					●					●	●	●		Croutons (knoflook), dressing (mosterd, sulfiet, ui)
Spinazie																		
Sperziebonen		●														●		Ui, boter
Zeekraalsalade																●		

	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						●			●					●				
Mosterdsaus														●				
Pepersaus										●					●	●		
Remouladesaus						●			●					●				
Truffelmayo														●				