

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																	Overig of Bijgerechten	Kan zonder of kan vervangen worden door:	
Tomatensoep	•	•															"Maggi"! Zitten gluten in	Room	
Kippensoep	•																	Vermicelli (ei)	
Artisjok																		Mosterdsaus	
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 mozzarella i.p.v. burrata	
Moëlle d'Os	•																	Toast	
Parmaham met linsensalade																			
Vitello tonnato																			
Carpaccio																	Pijnboompit	Kaas (padano bevat ei), pijnboompit, truffelmayo (sulfiet)	
Zalm & heilbot	•	•																Toast, mierikswortelsaus	
Oesters																		Vinaigrette (sulfiet)	
Garnalen (grote roze) citroenmayo																		mayonnaise (sulfiet)	
Makreel	•																	Toast en 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 bouillon (selderij)	
Boudin noir	•	•																	
Escargots	•	•																	
Coquilles	•	•																Bloem, nonilly pratsaus (sulfiet), olie i.p.v. boter	
Garnalencroquetjes	•	•																	
Fruits de Mer																		Sulfiet: wijn in de court bouillon. Ei en mosterd: in de sausjes	
HOOFD																	Overig of Bijgerechten	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 bouillon. Ei en mosterd: in de sausjes	
Steak																		Ei, mosterd, ui (mayo en slaatje)	
Rib-eye béarnaise		•																Beamaisesaas	
Black Angus met pepersaus		•																Olie ipv boter. Zie saus info voor meer	
Steak tataré																		Ei, mosterd, ui (mayo en slaatje)	
Hamburger	•	•																Brood. Let op: het vlees bevat gluten	
Merguez																			
Lamskoteletten																			
Coq au vin	•	•																	
Kalfszwezerik	•	•															Wisselende bijgerechten	Saus. De zwezerik wordt "gebloemd". Kan in olie ipv boter worden gebakken	
Sliptong	•	•																De tongetjes worden "gebloemd". Kunnen in olie i.p.v. boter worden gebakken	
Zalm met zee kraalsalade																		Zee kraalsalade	
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 bouillon (selderij). Let op: de truffelsalsa bevat ei en lactose.	
Pasta pesto	•	•															Pijnboompitten	In de pesto zelf zit al ansjovis	
Ravioli venkel	•	•																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.																			
TOET																	Overig	Kan zonder of kan vervangen worden door:	
Kaas	•	•																Brood, vijgenjam	
Truffels		•																	
Madeleine	•	•																	
Griesmeelpudding	•	•																	
Tiramisu	•	•																	
Crème brûlée		•																	
Chocoladetaart VEGAN																			
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)	
Kinderei-surprise		•																	

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.