

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:																	
<b>VOOR</b>																		
Tomatensoep	•	•										•					*Maggi* Zitten gluten in	Room
Kippensoep	•																	Vermicelli (ei)
Uiensoep	•	•																Crouton met kaas
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
Rillettes	•																	Toast, cornichons (mosterd)
Vitello tonnato					•													
Carpaccio		•																Pijnboompit
Zalm & heilbot	•	•			•	•												Kaas (padano bevat ei), pijnboompit, truffelmayo (sulfiet)
Oesters																		Toast, mierikswortelsaus
Makreel	•				•	•												Vinaigrette (sulfiet)
Hollandse haring					•													Toast en 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	•	•																
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
<b>HOOFD</b>																		
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
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
Slijptong	•	•			•													Saus, bloem, olie i.p.v. boter.
Zalm met zeekraalsalade					•													Bloem, olie i.p.v. boter
Gamba's																		Zeekraalsalade
Zeebaars																		Aioli
Gevulde aubergine	•	•																Roseval (knoflook)
Vegetarische hamburger	•																	Gruyere is met rauwe melk
Pasta met truffel	•	•			•	•												Brood, ui. Let op: de burger bevat gluten, ui, soja
Pasta pesto	•	•																Boter, kaas (padano bevat ei), court bouillon (selderij). Let op: de truffelsalsa bevat ei en lactose.
Ravioli with pumpkin	•	•																Pijnboompitten
Kaaskroketten	•	•																In de pesto zelf zit al ansjovis
Kroket VEGAN	•																	With almonds! Officially no nuts but fruit.
Een aantal van onze hoofdgerechten heeft wisselende bijgerechten, vraag even na wat er bij komt. Onderaan deze lijst staan de bijgerechten beschreven.																		
Kan zonder of kan vervangen worden door:																		
<b>TOET</b>																		
Kaas	•	•	•															Brood, vijgenjam
Aardbeien IJs/slagroom		•																IJs, slagroom
Aardbeien munt/citroen/suiker																		Munt, citroen, suiker
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)



