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 levaranciers.

ALLES	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:
VOOR																		
Artisjok						●			●					●				Mosterdvinaigrette
Boudin noir	●					●				●						●		
Burrata salade		●												●	●		Rauwe melk	Avocado of mozzerella 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)
Champignons a l'escargot	●	●													●	●		Paneermeel
Chopped liver		●				●			●						●	●		Toast, cornichons (mosterd)
Coquilles	●	●			●			●						●	●	●		Bloem, noilly pratsaus (sulfiet), olie i.p.v. boter
Garnalencroquetjes	●	●			●	●	●					●						
Gazpacho	●													●	●	●		Croutons
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)
Langoustines							●								●			
Makreel	●				●	●			●					●				Toast en mayonaise (sulfiet)
Moëlle d'os	●																	Toast
Oesters								●						●		●		Vinaigrette (sulfiet)
Oeufs durs mayonnaise						●			●					●				
Paddenstoelen met toast	●	●													●	●		Toast, room, knoflook, ui
Parmaham met linzensalade																●		
Parmaham met meloen																		
Pasta met truffel	●	●			●	●				●					●	●	Truffelsalsa bevat kaas en ei	Boter, kaas (padano bevat ei), court boullion (selderij)
Pasteitje gamba-langoustineragout	●	●			●	●	●			●					●	●		Bladerdeegbakje. Let op: in de ragout zitten ook gluten.
Pompoensoep		●	●							●					●	●		Creme fraiche, amandel schaafsel
Rillettes	●								●						●	●		Toast, cornichons (mosterd)
Schelvislever	●				●													Toast
Slakken		●					●								●			
Snow Crab						●	●		●					●				Cocktailsaus
Tomatensalade														●		●		Dressing (sulfiet), bosui
Tomatensoep	●	●										●			●	●		Room
Uiensoep	●	●								●					●	●		Crouton met kaas
Vissoep					●		●								●	●		Rouille, crouton
Rouille en crouton bij vissoe	●					●									●			
Vitello tonnato					●	●			●					●				
Wildpate	●					●									●	●		Toast, cranberry compote
Zalm & heilbot	●	●			●	●												Toast, mierikswortelsaus
	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:
HOOFD																		
Sla bij hoofdgerecht	●			●					●					●	●	●		Croutons (knoflook), dressing (mosterd, sulfiet, ui, pinda)
Asperges		●																Kan meestal zonder boter. Ei, ham, zalm zijn optioneel.
Aubergine schnitzel met tzatziki	●	●				●									●		Paneer kan sporen van ei, melk, soja, sesam bevatten	Tzatziki (lactose, knoflook)
Black Angus met paddenstoelensau		●								●					●	●		Olie ipv boter. Let op: wel lactose in saus.
Black Angus met pepersaus		●								●					●	●		Olie ipv boter
Chou farci	●					●			●	●				●	●	●		
Coq au vin	●									●					●	●		
Confit de canard															●		Wisselende bijgerechten	
Gamba's							●		●					●	●			Aioli
Gevulde aubergine	●	●													●	●	Gruyere is met rauwe melk	Paneermeel
Hamburger	●	●								●						●		Brood. Let op: het vlees bevat gluten
Hertenbiefstuk		●												●	●	●	Rodekool en stoofpeer	Saus. Olie ipv boter. Let op: lactose in saus.
Kaaskroketten	●	●				●			●	●						●		
Kabeljauw	●	●			●				●					●	●	●	Wisselende bijgerechten	Bloem, olie ipv boter. Let op: wel lactose in puree, wortelen en sau
Kalfslever		●								●					●	●	Wisselende bijgerechten	Olie ipv boter.
Kalfszwezerik	●	●								●					●	●	Wisselende bijgerechten	Saus, bloem, olie i.p.v. boter.
Lamskoteletten																		
Lamsschenkel										●					●	●	Wisselende bijgerechten	
Makreelfilet					●										●	●		
Merguez										●					●			
Mosselen		●						●	●	●				●	●	●		Bleekselderij, ui, remoulade (mosterd, sulfiet), (kruiden)boter
Paddenstoelenrisotto		●				●				●					●	●		Kaas (padano: lactose, ei)
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	●	●				●				●					●	●		
Ravioli paddenstoel	●	●				●				●					●	●		
Ravioli pompoen	●	●				●										●		
Rib-eye béarnaise		●				●												Bearnaisesaus
Risotto met geitenkaas		●				●				●				●	●	●		Kaas (padano: lactose, ei), room, geitenkaas, court boullion (selde
Rollade	●	●							●	●				●		●	Wisselende bijgerechten	
Sliptong	●	●			●													Bloem, olie i.p.v. boter
Steak tatare						●			●					●		●		Ei, mosterd, ui
Steak																		
Tajine	●														●	●		Couscous
Tonijn met spinazie					●													
Tuinbonen met ei/ham/zalm		●																Ei, ham, zalm zijn optioneel. Boter

Vegetarische hamburger	●											●				●		Brood, ui. Let op: de burger bevat gluten, ui, soja
Wilde eend		●																Het gaat hier om geklaarde boter
Zalm met zeekraalsalade					●											●		Zeekraalsalade
Zeebaars					●										●			Roseval (knoflook)
Zuurkool pastrami		●							●					●	●	●		Mosterdsaus (mosterd, sulfiet).Let op: ook mosterd in de pastrami.
Een aantal van onze hoofdgerechten heeft wisselende bijgerechten, vraag 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																		
Aardbeien ijs/slagroom		●																Ijs, slagroom
Aardbeien munt/ciroen/suiker																		Munt, citroen, suiker
Appeltaart met ijs/slag	●	●				●								●				Ijs, slagroom
Bananasplit		●	●									●						Ijs, slagroom, chocoladesaus, amandelschaafsel
Café Liégeois	●	●				●						●	●					Slagroom, wafel (gluten, ei, soja, lupine)
Carrot cake	●	●	●			●												Topping (lactose)
Cheesecake	●	●				●												
Chocolade melk		●																
Chocolade puur			●															
Chocoladetaart	●	●				●						●						
Chocoladetaart VEGAN			●															
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	●	●																
Hazelnootparfait		●	●			●												
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 peer (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.
Kaas	●	●	●															Brood, vijgenbrood
Kinderei-surprise		●										●						
Madeleine	●	●	●			●												
Meringue		●				●												
Panna Cotta		●																
Perentoetje		●																Slagroom, chocosaus
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 (ei,mosterd, sulfiet)
Bitterballen	●								●	●			●	●				Mosterd (sulfiet). 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	●	●				●									●			Mozzarella, padano, croutons
Geitenkaas		●																
Geitenkaas met peperonata		●												●	●	●		Bosui, peperonata (sulfiet)
Gerookte zalm		●			●													Mierikswortelsaus
Gezond		●				●												
Glipper						●			●									
Ham																		
Ham en kaas		●																
Jonge kaas		●																
Kaaskroketten	●	●				●			●	●						●	Kroketten bevatten mosterd	
Kaasstengels	●	●																
Kalfsroketten	●	●				●			●	●						●	Kroketten bevatten mosterd	
Loempia	●											●						
Makreel					●													
Merguez						●			●						●			Mayonaise
Nootjes			●															
Omelet		●				●											Extra´s naar keuze	Truffelsalsa bevat vis en knoflook
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																		

	Gluten	Lactose	Noten	Pinda	Vis	Ei	Schaal	Schelp	Mosterd	Selderij	Sesamzaad	Soja	Lupine	Sulfiet	Knoflook	Ui	Overig	Kan zonder of kan vervangen worden door:
Vitello tonnato					●	●			●					●				
Zuurkool pastrami		●							●						●	●		Mosterdsaus (mosterd, sulfiet). Let op: ook mosterd in de pastrami.
KIDS																		
Bitterballen	●	●				●			●	●			●	●				Mosterd. Let op: wel mosterd in de bitterbal.
Hamburger	●	●								●						●		Brood. Let op: het vlees bevat ook gluten
Kaaskroketten	●	●				●			●	●						●	Kroketten bevatten mosterd	
Kaasstengels	●	●																
Kalfsroketten	●	●				●			●	●						●	Kroketten bevatten mosterd	
Kippensoep	●					●				●					●	●		Vermicelli (ei)
Loempia	●											●						
Merguez										●					●			
Pasta pesto	●	●				●									●		Pijnboompitten	Padano bevat ei
Pasta tomatensaus	●	●				●						●			●	●		Padano bevat ei
Pasta met truffel	●	●			●	●				●					●	●		Boter, kaas (padano bevat ei), court boullion (selderij)
Pasta zalm	●	●			●													Room
Tomatensoep	●	●										●			●	●		Room
Visnuggets	●				●	●												
GROENTEN/BIJGERECHT																		
Aardappel gekookt																		
Couscous	●																	
Frites																		
Krieltjes																		
Rode kool		●												●		●		
Puree		●																
Roseval aardappeltjes															●			
Sla bij hoofdgerecht	●			●					●					●	●	●		Croutons (knoflook), dressing (mosterd, sulfiet, ui, pinda)
Spinazie																		
Sperziebonen		●														●		Ui, boter
Stoofpeer																		
Wortelen		●																
Zeekraalsalade																●		
Zuurkool		●														●		
SAUZEN																		
Aioli						●			●					●	●			
Béarnaise		●				●								●				
Cocktailsaus										●				●				
Chocoladesaus												●						
Ketchup										●								
Mayonaise						●			●					●				
Mayonaise citroen						●			●					●				
Mosterd Dijon									●					●				
Paddenstoelensaus															●	●		
Pepersaus										●					●	●		
Remouladesaus						●			●					●				
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.