

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																		Kan zonder of kan vervangen worden door:
Boudin noir	•					•				•						•		
Burrata salade	•	•													•	•	Rauwe melk	Avocado of mozzarella i.p.v. burrata
Caesar salad	•				•	•			•					•	•	•		Croutons, ansjovis. Let op: ansjovis, padanokaas en sulfiet zit in dressing! In de padano zit ei.
Carpaccio	•	•				•			•	•				•			Pijnboompit	Kaas (padano bevat ei), pijnboompit, truffelmayo (sulfiet)
Coquilles	•	•			•			•						•	•	•		Bloem, noilly pratsaus (sulfiet), olie i.p.v. boter
Fruits de Mer					•	•	•	•	•	•				•	•	•		Sulfiet: wijn in de court bouillon. Ei en mosterd: in de sausjes
Garnalencroquetjes	•	•										•						
Hollandse garnalen	•					•	•							•				Toast, mayonaise (sulfiet)
Hollandse haring					•											•		Ui
Kaviaar	•	•			•													Toast, creme fraiche
Kippensoep	•					•				•					•	•		Vermicelli (ei)
Kreeft						•			•					•				Mayonaise (sulfiet)
Makreel	•				•	•			•					•				Toast en mayonaise (sulfiet)
Oesters								•								•		Vinaigrette (sulfiet)
Oeufs durs mayonnaise						•			•					•	•			
Pasta met truffel	•	•			•	•				•					•	•	Truffelsalsa bevat kaas en ei	Boter, kaas (padano bevat ei), court bouillon (selderij)
Rillettes	•								•						•	•		Toast, cornichons (mosterd)
Schelvisslever	•				•													Toast
Slakken		•					•									•		
Snow Crab						•	•											Cocktailsaus
Tomatensoep	•	•							•					•	•	•		Room
Uiensoep	•	•								•					•	•		Crouton met kaas
Vitello tonnato					•	•			•					•				
Zalm & heilbot	•	•			•	•												Toast, mierikswortelsaus
																		Kan zonder of kan vervangen worden door:
HOOFD																		
Sla bij hoofdgerecht	•			•					•					•	•	•		Croutons (knoflook), dressing (mosterd, sulfiet, ui, pinda)
Boeuf bourguignon	•	•								•				•	•	•		
Confit de canard	•	•								•				•	•	•	Wisselende bijgerechten	De lactose zit in de puree en de zuurkool! Dus niet in de confit!
Fruits de Mer					•	•	•	•	•	•				•	•	•		Sulfiet: wijn in de court bouillon. Ei en mosterd: in de sausjes
Gamba's							•							•	•	•		Aioli
Gevulde aubergine	•	•												•	•	•	Gruyere is met rauwe melk	Paneermeel
Hamburger	•	•								•				•		•		Brood. Let op: het vlees bevat gluten
Hertenbiefstuk															•			Saus. Olie ipv boter. Let op: lactose in saus.
Kaaskroketten	•	•				•			•	•				•	•	•		
Kroket VEGAN	•								•				•	•				Mosterd (sulfiet). Let op: wel mosterd in de bitterbal.
Lamskoteletten																		
Merguez										•					•	•		
Mosselen	•	•						•							•	•		Bleekselderij, ui, remoulade (mosterd, sulfiet), (kruiden)boter
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 with pumpkin	•	•				•									•	•		With almonds! Officially no nuts but fruit.
Rib-eye béarnaise	•	•												•				Bearnaisesaus
Steak tatar						•			•					•		•		Ei, mosterd, ui
Steak																		
Vegetarische hamburger	•											•				•		Brood, ui. Let op: de burger bevat gluten, ui, soja
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.																		
																		Kan zonder of kan vervangen worden door:
TOET																		
Affogato		•																Vanille-ijs
Appeltaart met IJs/slag	•	•				•								•				IJs, slagroom
Café Liégeois	•	•										•	•	•				Slagroom, wafel (gluten, ei, soja, lupine)
Cheesecake	•	•				•												
Chocoladetaart VEGAN			•															
Colonel																		
Crème brûlée	•	•				•												
Dame blanche	•	•				•						•	•					Wafel (gluten, ei, soja, lupine)
Espresso Martini																		
Gember met room																		Room
Gemberbolus	•	•	•			•												IJs, slagroom
Griesmeelpudding	•	•																
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.
Kaas	•	•	•															Brood, vijgenjam
Kindereit-surprise	•	•										•						
Madeleine	•	•	•			•												
Meringue	•	•				•												
Sgroppino																		
Sticky toffee cake	•	•				•												IJs
Tiramisu	•	•				•												
Truffels	•	•										•						
																		Kan zonder of kan vervangen worden door:
LUNCH																		
Arancini's	•	•				•			•	•		•	•	•	•	•		Citroenmayo (ei, mosterd, sulfiet)

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.

General notice: We do our utmost to describe the allergens of all our dishes (and the products we use for them). However, we are also dependent on other parties for accuracy and completeness. It is important to know that all dishes are prepared in one kitchen, so there is always a chance of traces of different allergens, even if they are not mentioned in the list. This also applies to our suppliers.

	Gluten	Lactose	Nuts	Peanut	Fish	Egg	Crustacean	Shellfish	Mustard	Celery	Sesame seed	Soy	Lupine	Sulfite	Garlic	Onion	Other or Side dishes	
STARTERS																		Can be used without or can be replaced by:
Boudin noir	•					•				•							Raw milk	Avocado or mozzarella instead of burrata
Salad with Burrata	•	•													•			CROUTONS, anchovies. Please note: anchovies, Padano cheese and sulphites are in the dressing! The padano contains egg
Caesar salad	•					•			•					•	•			Cheese (padano contains egg), pine nut, truffle mayo (sulfite)
Carpaccio	•	•				•			•					•	•			Flour, noilly prat sauce (sulphite), oil instead of butter
Fried scallops	•	•				•		•						•	•			Sulphites: wine in the court bouillon. Egg and mustard: in the sauces
Fruits de Mer	•	•			•	•	•	•	•	•				•	•	•		
Shrimp croquettes	•	•			•	•						•						
Dutch shrimps	•				•	•			•					•				Toast, mayonnaise (sulphite)
Dutch herring	•															•		Onion
Caviar	•	•			•													Toast, creme fraiche
Chicken soup	•					•				•					•	•		Vermicelli (egg)
Lobster	•					•	•											Mayonnaise (sulphite)
Steamed mackerel	•				•	•			•					•	•			Toast and mayonnaise (sulphite)
Oysters	•							•						•		•		Vinaigrette (sulphite)
Oeufs durs mayonnaise	•					•			•									
Pasta with truffle	•	•			•	•			•					•	•	•		Truffle salsa contains
Rillettes	•								•					•	•			Butter, cheese (padano contains egg), court bouillon (celery)
Haddock liver	•				•													Toast, cornichons (mustard)
Escargots	•	•																Toast
Snow Crab	•					•	•		•						•			cocktail sauce
Tomato soup	•	•										•		•	•	•		Cream
Onion soup	•	•								•				•	•	•		Crouton with cheese
Vitello tonnato	•				•				•									
Salmon and halibut	•	•			•	•												Toast, horseradish sauce
																		Can be used without or can be replaced by:
MAIN COURSES																		
Small side salad	•			•					•						•	•		CROUTONS (garlic), dressing (mustard, sulphite, onion, peanut)
Boeuf bourguignon	•	•							•						•	•		
Confit de canard	•									•					•	•		
Fruits de Mer	•				•	•	•	•	•	•				•	•	•		Sulphites: wine in the court bouillon. Egg and mustard: in the sauces
Gamba's	•					•		•										Aioli
Stuffed eggplant	•	•													•	•		Gruyere is made with r
Hamburger	•	•							•									Bread-crumbs
Venison steak	•	•													•	•		Bread. Please note: the meat contains gluten
Cheese croquettes	•	•				•			•	•					•	•		Sauce. Oil instead of butter. Please note: lactose in sauce.
Vegan croquettes	•								•				•	•				Mustard (sulphite). Please note: there must be mustard in the bitterbal.
Lamb chops	•								•									
Merguez	•									•					•			
Mussels	•	•						•	•	•					•	•		Celery, onion, remoulade (mustard, sulphite), (herb) butter
Pasta with truffle	•	•			•	•			•						•	•		Butter, cheese (padano contains egg), court bouillon (celery). Please note: the truffle salsa contains egg and lactose.
Pasta pesto	•	•				•									•			Pine nuts
Ravioli with pumpkin	•	•				•										•		The pesto itself contains anchovies
Rib-eye béarnaise	•														•			With almonds! Officially no nuts but fruit.
Steak tatar	•					•			•						•	•		bearnaise Sauce
Steak	•					•									•	•		Egg, mustard, onion
Vegetarian hamburger	•											•				•		Bread, onion. Please note: the burger contains gluten, onion and soy
Salmon with samphire salad	•				•											•		Samphire salad
Sea bass	•				•											•		Roseval (garlic)
Sauerkraut with pastrami	•	•							•						•	•		Mustard sauce (mustard, sulphite). Note: also mustard in the pastrami.
A number of our main courses have varying side dishes, please ask what is included. The side dishes are described at the bottom of this list.																		
																		Can be used without or can be replaced by:
DESSERTS																		
Affogato	•	•																Vanilla ice cream
Appel pie with ice cream/w	•	•				•									•			Ice cream, whipped cream
Café Liégeois	•	•				•						•	•	•				Whipped cream, waffle (gluten, egg, soy, lupine)
Cheesecake	•	•				•												
Chocolate cake VEGAN	•			•														
Colonel	•																	
Crème brûlée	•	•				•												
Dame blanche	•	•				•						•	•					Waffle (gluten, egg, soy, lupine)
Espresso Martini	•																	
Ginger with crea	•	•																Cream
Ginger pastry	•	•	•			•												Ice cream, whipped cream
Ice cream pineapple (met k	•	•				•												biscuit (egg, gluten, lactose)
Ice cream raspberry (with c	•	•				•												biscuit (egg, gluten, lactose)
Ice cream lemon (with cook	•	•				•												biscuit (egg, gluten, lactose)
Ice cream vanilla (with cool	•	•				•												cookie (egg, gluten, lactose) Please note: lactose in the ice cream.
Ice cream mocca (with coc	•	•				•												cookie (egg, gluten, lactose) Please note: lactose in the ice cream.
Ice cream chocolate (with c	•	•				•						•						cookie (egg, gluten, lactose) Please note: lactose in the ice cream.
Cheese	•	•	•															Bread, fig jam
Kinder surprise egg	•	•										•						
Madeleine	•	•	•															
Meringue	•	•				•												
Semolina pudding with red	•	•				•												
Sgroppino	•																	
Sticky toffee cake	•	•																Ice cream
Tiramisu	•	•				•												
Chocolate truffles	•	•										•						
																		Can be used without or can be replaced by:
LUNCH																		
Arancini's	•	•				•			•			•	•	•	•	•		Lemon mayo (egg, mustard, sulfite)
Bitterballen	•	•							•			•	•	•	•	•		mustard (sulphite). Please note: there is be mustard in the bitterbal.
Bitterballen VEGAN	•	•							•			•	•	•	•	•		mustard (sulphite). Please note: there is be mustard in the bitterbal.
Slice of bread brown	•											•						
Slice of bread white	•											•						

