

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:	
VOOR																			
Tomatensoep	•	•										•		•	•	•		Room	
Kippensoep	•					•												Vermicelli (ei)	
Uiensoep	•	•								•				•	•	•		Crouton met kaas	
Caesar salad	•				•	•			•									Croutons, ansjovis. Let op: ansjovis, padanokaas en sulfiet zit in dressing! In de padano zit ei	
Oeufs durs mayonnaise						•			•					•	•			Rauwe melk	
Burrata salade		•												•	•			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)	
Kaviar	•	•			•	•			•					•	•			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	
HOOFD																			
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		•				•			•					•	•	•		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	
Ossobuco	•	•				•			•					•	•	•			
Merguez									•					•	•	•			
Lamskoteletten									•					•	•	•			
Coq au vin	•	•							•					•	•	•			
Kalfszwezerik	•	•							•					•	•	•		Wisselende bijgerechten	
Sliptong	•	•			•				•					•	•	•		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	•	•							•					•	•	•		In de pesto zelf zit al ansjovis	
Kaaskroketten	•	•							•					•	•	•		With almonds! Officially no nuts but fruit.	
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																			
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	•	•																	
LUNCH																			
Arancini's	•	•				•			•	•				•	•	•			Citroenmajo (ei, mosterd, sulfiet)

