

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																			
Boudin noir	•					•				•								Rauwe melk	Avocado of mozzarella i.p.v. burrata
Burrata salade		•																	Croutons, ansjovis. Let op: ansjovis, padanokaas en sulfiet zit in dressing! In de padano zit ei.
Caesar salad	•				•	•			•										Kaas (padano bevat ei), pijnboompit, truffelmayo (sulfiet)
Carpaccio	•	•				•													Bloem, noilly pratsaus (sulfiet), olie i.p.v. boter
Coquilles	•	•			•	•													Sulfiet: wijn in de court bouillon. Ei en mosterd: in de sausjes
Fruits de Mer					•	•	•	•	•	•									
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
Rillettes	•																		Toast, cornichons (mosterd)
Schelvislever	•				•														Toast
Slakken		•																	
Snow Crab						•	•												Cocktailsaus
Tomatensoep	•	•										•							Room
Uiensoep	•	•								•									Crouton met kaas
Vitello tonnato					•	•													
Zalm & heilbot	•	•			•	•													Toast, mierikswortelsaus
HOOFD																			
Sla bij hoofdgerecht	•			•						•									Croutons (knoflook), dressing (mosterd, sulfiet, ui, pinda)
Boeuf bourguignon	•	•																	
Confit de canard		•																	Wisselende bijgerechten
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
Hamburger	•	•								•									Brood. Let op: het vlees bevat gluten
Hertenbiefstuk																			Rodekool en stoofpeer
Kaaskroketten	•	•				•													Saus.olie ipv boter. Let op: lactose in saus.
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
Ravioli paddenstoel	•	•				•				•									
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.																			
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
Kinderei-surprise	•	•										•							
Madeleine	•	•	•			•													
Meringue		•				•													
Sgroppino																			
Sticky toffee cake	•	•				•													IJs
Tiramisu	•	•				•													
Truffels		•										•							
LUNCH																			
Arancini's	•	•				•				•									Citroenmayo (ei, mosterd, sulfiet)

