

Allergenenkaart Lunch

Mini broodjes

Broodje biefstukreepjes Bali met krokante uitjes 6,25

Gluten, lactose, soja, mosterd

Broodje kroket met honing-mosterdsaus 5,75 Keuze uit: rundvlees of kaas (v)

Gluten, mosterd, ei, lactose, soja, selderij en lupine

Broodje vegan jackfruit kroketjes met vegan truffelmayo (v) 6,25

Gluten, lactose, lupine, soja, mosterd

Broodje rendang met zoetzure komkommer en katjang pedis 6,50

Gluten, lactose, pinda, noten

Panini tuna melt met tonijn, cheddar en pesto 6,00

Gluten, lactose, vis

Toast van Molenaarsbrood met geitenkaas, prosciutto di Parma, vijgenchutney (v) 6,00

Gluten, lactose, soja, sesam

Bao bun met sticky chicken, bosui, wortel julienne en sesam 6,00

Gluten, sesam, soja

Rustiek boerenbrood met gebakken ei, huisgemaakte pesto en tomaat (v) 5,75

Gluten, ei, soja, sesam, lactose

Broodje carpaccio met pijnboompitten, rucola, truffelmayo, Parmezaanse kaas 6,75

Gluten, lactose, ei en mosterd

Luchtige focacciotto met kruidenroomkaas, zalm en mierikswortelsaus 7,25

Gluten, lactose, vis, ei, mosterd

Flatbread met gegrilde kip, paprika, ingelegde rode ui en sriracha mayo 6,75

Gluten, ei, mosterd

Rode bietenwrap met brie, walnoot, zongedroogde tomaat, rucola en honing (v) 6,00

Gluten, lactose, mosterd, noten

Rustiek broodje pulled pork met bbq saus augurk en coleslaw 5,75

Gluten, ei, soja, mosterd en lactose

Mini soep

Pomodori tomatensoep met pesto en prei (v) 4,00

Ei, soja, melk en sulfiet

Soep van de dag (v) 4,00

Afhankelijk van de soep, vraag de bediening

Healthy & Sweet

Salade met rode biet, makreel, appel en kappertjes-dille dressing 7,25

Mosterd, vis

Salade met peer, geitenkaas, walnoot, rauwe ham en balsamico (v) 7,00

Mosterd, lactose, noten

Herfstsalade met geroosterde pastinaak, linzen, feta en rode ui (v) 6,50

Lactose, mosterd

Salade carpaccio met pijnboompitten, rucola, truffelmayo, Parmezaanse kaas 7,50

Gluten, ei, lactose en mosterd

Griekse yoghurt met gebakken appel, granola, en honing (v) 5,00

Lactose, noten

Pancakes met pompoen-karamelsaus, pecannoten en witte chocolade (v) 5,75

Gluten, lactose, noten en ei

Bruschetta's

Pittig gehakt met paprika en kaas 4,75

Gluten, lactose

Burrata, perzik, basilicum en honing (v) 4,75

Gluten, lactose

Zalmtartaar, ei en waterkers 5,00

Gluten, vis, ei, soja, sesam

Pastrami, zuurkool en mosterdmayo 4,75

Gluten, ei, mosterd, selderij, soja

Extra's

Spareribs met huisgemaakte BBQ-saus (4 st.) 9,25

Soja, selderij, sulfiet en lactose

Patatas Bravas met aioli (v) 6,00

Ei en mosterd

Nacho's met knoflookkaas, chilisaus, zure room (v) 5,75

Lactose

Truffel-Parmezaan friet (v) 6,75

Ei en mosterd

Krokante kip gyoza's met bosui en sriracha-mayo (6 st.) 7,75

Lactose en mosterd

Mini chorizokroketjes met truffelmayo(4 st.) 6,75

Gluten, ei, mosterd, soja, lactose en selderij, pinda

Loaded zoete aardappelfriet met pulled chicken, rode ui, jalapeno en pittige aioli 9,25

Lactose, soja, mosterd en ei

Pesto breekbrood met kruidenboter en aioli (v) 7,25

Gluten, lactose, soja, ei en mosterd

Allergenenkaart diner

Lekker om mee te beginnen

Bruschetta met Parmezaan crème, olijven en zongedroogde tomaat (v) 5,25

Gluten, lactose en ei

Butterboard met crispy serranoham, verse groene kruiden en pijnboompitten.

Geserveerd met stokbrood (v) 9,50

Gluten, lactose en soja

Krokante wonton met zalmtartaar, furikake, wakamé en Japanse sesamdressing 8,25

Gluten, lactose, soja, ei, vis, mosterd, sesam, zwavel en sulfiet

Carpaccio rolletjes met truffelmayo, pijnboompitten en een klets kop van Parmezaan 8,25

Gluten, lactose, ei, selderij, sesam en mosterd

Geitenkaas met cranberry, pecan noten, peterselie en spicy honey (v) 6,50

Lactose, noten en mosterd

Rustiek brood met tomaten tapenade en Gruyère (v) 6,25

Noten, lactose, ei en mosterd

Taco pulled chicken met avocado, zure room, rode ui en BBQ saus 6,00

Gluten, soja, lactose, mosterd en vis

Kaasfondue met rustiek brood (v) 7,25

Gluten en lactose

Carpaccio van biet met burrata en pesto (v) 6,25

Lactose en mosterd

Soepje

Pomodori tomatensoep met prei & pesto (v) 4,50

Ei, lactose, selderij en sulfiet

Soepje Bij Ons (wisselende soep) 4,50

Afhankelijk van de soep, vraag de bediening

Warme gerechten

Diamanthaas met champignons, ui en groene pepersaus 10,75

Gluten, lactose en soja

Zeebaars met bimi en bearnaise espuma 10,25

Gluten, lactose, soja en ei

Pinsa met tomatensaus, gegrilde groenten, pikante gorgonzola en rode uien chutney (v) 7,75

Gluten, lactose en selderij

Spicy butterchicken. Geserveerd met naanbrood 8,25

Gluten, lactose, soja en ei

Pompoenrisotto met chili garlic gamba's en chorizo crumble 9,75

Gluten, lactose, selderij, vis en schaal/schelpdieren

Huisgemarineerde spare-ribs. Keuze uit zoet of pittig (4 stuks) 9,25

Soja

Sous vide gegaarde portobello met geitenkaas, walnoot en honing (v) 8,25

Lactose, soja, noten, mosterd, vis, selderij en sesam

Hartige taart met ratatouille en brie (v) 6,75

Gluten, lactose en ei

Kipsaté met seroendeng crunch en Amsterdamse ui 6,75

Lactose, soja en noten

To share

Garlic kreukelfriet met mayo (v) 6,75

Ei en mosterd

Patatas bravas (v) 6,00

Ei en mosterd

Salade krokant gekruide kip, zoete sesamsaus, komkommer, edamame en cashewnoten 6,75

Gluten, ei, mosterd, lactose, noten, soja, selderij, vis, weekdieren en sesam

Mucho nacho's; met gehakt, prei, knoflookkaas, tomatensalsa en zure room (v) 7,75

Lactose en soja

Mini truffelkroketjes met kaassaus (v) 7,00 (4 stuks)

Gluten, lactose, soja, lupine en weekdieren

Piri piri empanada met paprikasalsa 7,50 (4 stuks)

Gluten, soja en ei

Gekruide kipballetjes met zoete ketjapsaus 7,25

Soja, selderij en mosterd

Gerookte kriel aardappeltjes met knoflook en tijm (v) 6,50

Soja en ei

Allergenenkaart Dessert

De allergenenkaart is opgedeeld in onderdelen.

Zo kun je kijken of een bepaald gerecht misschien wel gegeten kan worden zonder 1 van de componenten die een allergeen bevat.

Boozy Baileys-chocoladetaart met vanille-ijs en koffieroom

Boozy baileys-chocoladetaart

- Lactose: melk

Vanille-ijs

- Lactose: Melk
- Kan sporen bevatten van: gluten, tarwe, haver

Koffieroom

- Lactose: melk, ei

Chewy Oreo sandwich met aardbeienijs

Oreo sandwich koek

- Gluten, soja, tarwe, melk, lactose

Aardbeienijs

- Melk

Mango-chili panna cotta met geroosterd kokoskruim en mascarponecrème

Mango-chili panna cotta

- Melk

Kokoskruim

- Geen allergenen

Mascarpone crème

- Melk, lactose

Kaneel ijs met appel ganache en een kletskep

Kaneelijs

- Melk

Appelganache

- Melk, lactose

Kletskep

- Gluten, noten, tarwe, melk, lactose

Biscoff cheesecake-reep met witte chocolade-ijs

Biscoff cheesecake-reep

- Melk, gluten, soja, tarwe

Witte chocolade-ijs

- Gluten, melk, soja, tarwe

Al onze desserts zijn € 4,50 per stuk

Koffie verwennerij

Kopje koffie of thee geserveerd met brokken Tony Choclonely, likeurtje en bonbons 7,25

Afhankelijk van de chocolade, vraag ernaar bij de bediening

S'mores platter, lekker om te delen!

Ovenschotel met marshmallows, melkchocolade en koekjes om mee te dippen 8,50

Gluten, ei, soja, melk, mosterd, sesam

Geniet momentje

3 heerlijke huisgemaakte baksels 4,25

Afhankelijk van de baksels, vraag ernaar bij de bediening