














# ALLERGENEN

Omschrijving																
Irish Rib eye		○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○				
Fish & chips		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Gegrilde zalm		○	○	○	●	○	○	●		○	●	○	○			
Tartaar					●			●			●					
Dagschotel	<i>Afhankelijk van het aanbod van de dag</i>															
Tagliatelli met seizoensgroenten	1, 2, 3, 4, 5, 6	○	●	○	○	○	○			○	●	○	○			
Canneloni ricotta spinazie	1	○	●	○			○	●		○					○	
Bobotie	1		●						(1-8)	●		●				●
Moambe kip			●		●					●						
Burger / Cheeseburger	1, 2, 3, 4		●		●	○	●			○	●	●				●
Chicken Burger	1, 2, 3, 4		●		●		●	○		●	●	●				
Croque Monsieur	1, 2	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Club Sandwich	1, 2		●							●	●					●
Caesar salade	1, 2		●		○	●	●			●	●		○		○	
Tartaar van avocado	1, 2	○		○		○	○			○	●	○	○			
Salade geitenkaas	1, 2, 3, 4, 5	●	●	●	●	●	●		(1-7)	●	●	●	●	●	●	
Gerookte zalm, verse kruiden en toast	1, 2, 3, 4		●	●						●	●					
Bord van gegrilde seizoensgroenten	1, 3	○	○	○	○	○				○	●	○	○			
Dagsoep	1, 3		●		○	●	●			●	○		○		○	
Parmezaanfondue met peterselie	1, 3	○	●	○		○	●	○		○	○			○	○	
Chocolademousse			●			●	●			●		●				
Crème brûlée vanille			●				●									
Taart van de dag	1, 2		●		○	○		○								
Taartje met gekarameliseerde appels	1		●			○	●		(1)							
Geroosterde ananas met kruiden			○			●	○									
Panna cotta met rood fruit							●									
Dame Blanche			○			●	●	○								
Banana split			○			●	●	○								
Kinderijsje			○				●	○								
Pannenkoek met suiker	1, 2, 3, 4, 5, 6		●				●									
Pannenkoek met Luikse siroop	1, 2, 3, 4, 5, 6		●				●									
Pannenkoek met ijs	1, 2, 3, 4, 5, 6		●				●	○								
Brusselse wafel	1		●				●									

Elke dag bereiden we voor u duizenden gerechten in onze keuken. Het kan gebeuren dat tijdens die bereidingen bepaalde ingrediënten in contact komen met allergenen en met andere ingrediënten. We danken u van harte voor uw begrip.

Indien u meer informatie wenst over de allergenen of over de voedingswaarden van een bepaald product, gelieve u tot het personeel van het restaurant te wenden.

-  Glutenbevattende granen
-  Schelp- en schaaldieren
-  Eieren
-  Vis
-  Pinda's
-  Soja

-  Melk
-  Noten
-  Selder
-  Mosterd
-  Sesam

**SO<sub>2</sub>** Sulfit (E 220 - E 228)

-  Lupine
-  Weekdieren
-  Alcohol
-  Varkensvlees

● = Allergenen

○ = Mogelijke sporen van allergenen.

● = Allergenen

○ = Mogelijke sporen van allergenen.



- 1 Tarwe
- 2 Rogge
- 3 Gerst
- 4 Haver
- 5 Spelt
- 6 Khorasan

- (1) Tarwe kruisbesmetting
- (2) rogge kruisbesmetting
- (3) Gerst kruisbesmetting
- (4) Haver kruisbesmetting
- (5) Spelt kruisbesmetting
- (6) Khorasan kruisbesmetting



- 1 Amandelen
- 2 Hazelnoten
- 3 Walnoten
- 4 Cashewnoten
- 5 Pecannoten
- 6 Paranoten
- 7 Pistachenoten
- 8 Macadamia noten

- (1) Amandelen kruisbesmetting
- (2) Hazelnoten kruisbesmetting
- (3) Walnoten kruisbesmetting
- (4) Cashewnoten kruisbesmetting
- (5) Pecannoten kruisbesmetting
- (6) Paranoten kruisbesmetting
- (7) Pistachenoten kruisbesmetting
- (8) Macadamia noten kruisbesmetting