














ALLERGENEN

Omschrijving														
Croissant met boter	1		●				●	○				○		
Spiegelei met spek 2 eieren	2		●				○	●	○			○		
Roerei met spek 2 eieren	2		●				○	●	○			○		
Klassiek ontbijt	1		●				●	○				○		
Good Vibes ontbijt	1-5						●	1-8						
Ochtendgloren	1-6		○				○	●	○			●		
Gourmet Ontbijt	1,2		●		○		●	●	●			●		
Verwen ontbijt	1,2		●		○		●	●	●			●		
Eggs Benedict	1,2		●				●							
De kleurrijke	1,2		●							●				
Verwenontbijt Nordic	1,2			●			○	●				○	○	○
Verwenontbijt 2 spiegeleieren	1		●				○	○	○			○		
English breakfast	1		●				○	●	○			○		
Portie groene en zwarte olijven														
Vegetarische plank (2P)												●	●	
Plank om te delen (2P)			○				●	●	○	○	●		●	
Dagsoep met brood	1,2	●	●	●			●	●	○	●	●	○	●	●
Tartaar van avocado, grijze gamalen en pompelmoes														
Kaaskroketten (2 stuks) van parmezaan	2		○				○	●	○			○		
Garnaalkroketten (2 stuks)	1-3	●	○	●	○		●	●	○			○		●
Kaaskroketten met parmezaanse (3 stuks)	2		○				○	●	○			○		
Garnaalkroketten (3 stuks)	1-3	●	○	●	○		●	●	○			○		●
Duo van kaaskrokot en garnaalkrokot	2	●	●	●			●	●	○	●		○		
Gerookte zalm, verse kruiden en toast	1,2		○	●			○	●	○			●	○	○
Rundscarpaccio										●				
Salade met warme gegratineerde geitenkaas	1,2		○				○	●	3			●		
Caesar salade met gegrilde kip en croutons	1,2		●	●			○	●	○		●	●	●	○
Salade met gerookte zalm				●						●	●		○	
Tomaat garnaal	1,2		●				○	●	○		●	●		
Croque vegetarisch (Romeins)	1		○	○			○	●	○	○	●	○	○	○
Club Sandwich: kip, verse tomaten, gegrild spek	1	○	●	○			●	●		○	●	○		○
Fish & Chips	1,2	○	●	●			○	●	○	●	●	●		
Bistro burger	1,2		●				○	●	○	○	●	●		
Chicken burger	1,2		●				●	●	○	●	●	●		
Chateaubriand (filet pur)	1,2	○	●	○			○	●	○	○	○	●		
Assortiment sauzen			●				●							
Pasta met scampi, pikante tomatensaus en basilicum	1,2		●				○	●	○	●		●		
Baarsfilet uit de oven				●										
Bobotie	1,2		●				○	●	○			●		
Kip Moambe	1,2		○				○	●	○			●		
Kip Yassa	1,2		○				○	●	○			●		
Mafé van kip	1,2		○				○	●	○			●		
Tagliatelle met seizoengroenten, pesto en sumak	1-6		●	○			○	●	○	●	●	●	○	○
Auberginerollade	1,2	○	●	○			○	●	○	○		●		
Portie aardappelen														
Portie aardappelkroketen	1													
Portie puree							●							

ALLERGENEN

Omschrijving													SO ₂		
Portie friet															
Mosselen natuur	1,2	●	●			○	●	○	●	●	●				●
Mosselen provençaals	1,2	●	●		○	○	●	○	●	●	●				●
Mosselen met look	1-3	●	●		○	●	●	○	●	●	●				●
Mosselen met witte wijn	1,2	●	●			○	●	○	●	●	●				●
Burger Kids			○	●	○	○			○	●	○				
Fishsticks (kids)	1,2	○	●	●		○	●	○	●	●	●				
Spaghetti bolognaise (Kids)	1	○	●	○		●	●		●	○					
Koninginnenhapje (Kids)	1,2	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○				
Chocolademousse	1		○			●	●	1,2							
Crème brûlée			●			●								●	
Verwenkoffie	1-6		●		○	●	●	1,2,3,5,7					○		
Gegrilde ananas met papjasorbet						●									
Taart van de dag	1-6		●		○	○	●	●					○		
Coupe Dame blanche (Kids)	1		○			●	●	●							
Coupe vers seizoensfruit (Kids)	1		○			●	●	○							
Coupe Dame blanche	1		○			●	●	●							
Coupe Bresiliënne	1		○			●	●	2							
Coupe vers seizoensfruit	1		○			●	●	○							
Extra portie slagroom						●									
Pannenkoek met suiker	1		●			●								●	
Pannenkoek met siroop	1		●			●									
Brusselse wafel met slagroom						●									
Pannenkoek met ijs en chocoladesaus	1		●			●	●	○							
Pannenkoek met chocolade	1		●			●	●								
Pannenkoek home made	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

SO₂ Sulfiet (E 220 - E 228)

 Lupine

 Weekdieren

● = 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



● = Allergenen

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

○ = Mogelijke sporen van allergenen.

(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