

Bericht:

De opsomming van onderstaande allergenen bij de gerechten van de afhaalfolder gaat uit van de recepturen die sedert jaren worden gevolgd. Bij een informatie-overdracht van allergenen moet worden nagegaan als er al dan niet werd afgeweken van het klassieke recept.

Bijgevolg zijn we niet verantwoordelijk voor kruisbesmetting en/of restanten gezien alle allergenen in onze zaak worden verwerkt.

Stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken:

1. Gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt)
2. Schaaldieren
3. Eieren
4. Vis
5. Aardnoten
6. Soja
7. Melk
8. Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten)
9. Selderij
10. Mosterd
11. Sesamzaad
12. Zwaveldioxide en sulfieten
13. Lupine
14. Weekdieren (oesters, slakken, pijlinktvis, ...)

Aperitief

- Koude hapjes porselein/glas: 1(tarwe), 2,3,4,6,7,8,9,10,11,14
- Warme hapjes:
 - ➔ Garnaalvidee: 1 (tarwe), 2, 3, 4, 7, 12
 - ➔ Soufflé langoustine: 1 (tarwe), 2, 3, 4, 7, 12
 - ➔ Palmier: 1 (tarwe), 3, 7
 - ➔ Snoepje: 1 (tarwe) 3, 7
 - ➔ Croustillant Scampi: 1 (tarwe) 3,7
- Huisgemaakte kaaskroketjes: 1 (tarwe), 3, 7
- Huisgemaakte garnaalkroketjes: 1 (tarwe), 2, 3, 4, 7, 12
- Eigentijdsbordje met 4 koude hapjes: 1(tarwe), 2,3,4,6,7,8,9,10,11,14
- Aperitiefbord met 6 koude hapjes: 1(tarwe), 2,3,4,6,7,8,9,10,11,14
- Tapasschotel: 1 (tarwe, rogge, gerst, haver),3, 4, 7, 6

Koude voorgerechten

- Spaanse ham: 7
- Zeevruchtencocktail: 2, 3, 4, 6, 10
- Noorse zalm: Gravlax 3, 4, 10
- Limousin-rund carpaccio: 7
- St.-Jacobsvruchten: 4, 7, 8 (hazelnoot en walnoot), 14
- Ganzenlever: 3, 6, 10, 12
- Halve kreeft: 2, 3, 4, 6, 10
- Halve kreeft nieuwe stijl: 1 (tarwe), 2, 3, 4, 6, 10
- Oesters: 14

Soepen

- Tomatensoep – aspergesoep – bloemkoolsoep – champignonroep: 7, 9
- Knolseldervéloute, pompoensoep: 7, 9
- Kreeftensoep: 7,9,12

Koude hoofdschotels

- Gevarieerde vleeschotel: 2, 3, 4, 6, 9, 10
- Gevarieerde visschotel Noordzeeslaatje: 2, 3, 4, 6, 9, 10
- Gevarieerde visschotel gerookt: 2, 3, 4, 6, 9, 10
- Gevarieerde visschotel kreeft: 2, 3, 4, 6, 9, 10
- Supplement vlees: /

Warme voorgerechten

- Kaaskroketten: 1 (tarwe), 3, 7
- Garnaalkroketten: 1 (tarwe), 2, 3, 4, 7, 12
- Gegratineerde St.-Jacobsvruchten: 1 (tarwe), 4, 7
- Gratin van zeevruchten in kreeftensaus: 2, 4, 7, 9, 12
- Gratin van zeevruchten in bieslooksous: 2, 4, 7, 9, 12
- Bouillabaisse van de Middellandse zee: 1 (tarwe), 2, 4, 7, 9, 12
- Kabeljauwhaasje: 2, 4, 7, 9, 10, 12
- Zalm en tarbot: 2, 4, 7, 9, 12
- Marmietje: 2, 4, 7, 9, 12
- Zeetongreepjes (kreeftensaus / Normandische wijze): 2, 4, 7, 9, 12
- St.-Jacobsvruchten witte wijnsaus: 2, 4, 7, 9, 12
- Paling: 2, 4, 7, 9, 12

Kreeftbereidingen

- Gebakken – kruidenboter: 2, 4, 7, 9, 12
- Romige kookjus: 2, 4, 7, 9, 12
- Shiitakechampignons – kerrie: 2, 4, 7, 9, 10, 12
- À l'américaine: 2, 4, 7, 9, 12

Kleinsten onder ons

- Vol au vent: 1 (tarwe), 3, 7
- Gehaktballetjes: 1 (tarwe), 3, 7
- Koude schotel: 2, 3, 4, 6, 10

Vlees

- Varkensgebraad Orloff: 1 (tarwe), 7, 9, 10, 12
- Varkensgebraad Archiduc: 1 (tarwe), 7, 9, 10, 12
- Kalkoenfilet: 1 (tarwe), 7, 9, 10, 12
- Kalkoentournedos: 1 (tarwe), 7, 9, 10, 12
- Parelhoenballotine: 1 (tarwe), 7, 9, 10, 12
- Varkenshaasje: 1 (tarwe), 7, 9, 10, 12
- Eendenborst: 1 (tarwe), 7, 9, 10, 12
- Lamskroontje: 1 (tarwe), 7, 9, 10, 12
- Kalfslende: 1 (tarwe), 7, 9, 10, 12
- Runderfilet: 1 (tarwe), 7, 9, 10, 12

Wildbereidingen

- Stoofpotje van hert: 1 (tarwe), 7, 9, 10, 12
- Haas: 1 (tarwe), 7, 9, 10, 12
- Tournedos van fazantenborst: 1 (tarwe), 7, 9, 10, 12
- Hertenkalf: 1 (tarwe), 7, 9, 10, 12

Aardappel- en groentenbereidingen

- Aardappelkroketten: 1 (tarwe), 3, 7
- Aardappel gratin "Dauphinois": 7
- Gepersilleerde aardappelen: /
- Puree: 3, 7
- Vers voorgebakken frietjes: /
- Koude aardappelen in tartaar: 3, 6, 10
- Koude rijst: 2, 3, 4, 6, 10
- Appel met veenbessen: /
- Bloemkool in roomsaus: 7, 1 (tarwe)
- Erwtjes: 7
- Witloof: 7
- Prei: 7
- Wortel: 7
- Peertjes in rode wijn: 12
- Knolselderpuree: 7
- Spinazie: 7
- Geglacéerde knolselder: 7
- Stoofpotje groenten: 7
- Spitskool: 7, 1 (tarwe)

Desserts:

- Chocomousse: 3, 6, 7
- Vanillebavarois met coulis: 3, 6, 7
- Rood fruit in bessengelei: 6, 7
- Nagerechtenbord: 3, 6, 7
- Bavarois framboos: 3, 6, 7