ALLERGENEN afhaalfolder – Auteur: Eline Mergaert

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

- Mi-cuit tonijn met couscous: 1 (tarwe),3,4,6, 8
- Noordzeegarnalen met polderaardappel: 2,3,4,6, 7,10
- Crème van burrata met tomaat: 3, 7
- Gemarineerde St. Jakobsnootjes met schorseneer: 4, 7, 8 (hazelnoot en walnoot), 14
- Ganzenlever praline met meloen: 3, 6, 10, 12
- Mousse van Breydelham met linzen: 3,6,7
- Gravlax van Noorse zalm met quinoa: 3, 4, 10
- Carpaccio van Limousin rund met Parmesan: 7
- 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
- Eigentijdsbordje met 4 koude hapjes: 2,3,4,6,7,8,9,10,11,14
- Aperitiefbord met 6 koude hapjes: 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
- Mi-cuit tonijn met 7-kruiden: 1,3,4,6,8
- Huisgerookte zalm: 4, 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, 7,10
- Oesters: 14

Soepen

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

Koude hoofdschotels

- Gevarieerde vleesschotel: 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 bieslooksaus: 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
- À l'americaine: 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
- Geglaceerde 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
- Cheesecake: 1,7
- Bavarois framboos: 3, 6, 7

Kerstmenu

Koud voorgerecht:
Zalm, licht gerookt en geroosterd, met fris slaatje van Bulgur en komkommer
1, 3, 4, 10, 11

Warm voorgerecht:
Zeebaarsfilet met winterprei met shiitakes en jus van schaaldieren
2, 4, 7, 9, 12

Soep:
Romige soep van Parijse champignons
7, 9

Hoofdgerecht:

- Suprême van kerstkalkoen met korkante hazelnoot en Sultana rozijntjes
  1 (tarwe), 7, 8, 9, 10, 12

- Varkenshaasje met reepjes Gandaham en romige saus met Uytkanter bier
  1 (tarwe), 7, 9, 10, 12

Groenten:

- Gebakken witloof
  7

- Spitskool à la crème
  1, 7

Aardappelkeuze:

- Geplette tijmaardappel
  3, 7

- Aardappelkroketten
  1, 3, 7

Dessert

- Kerstbuche
  1, 3, 7, 8

Oudejaarsmenu

Koud voorgerecht:
Noordzeegarnalen met polderaardappelen en emulsie van dragon
2, 3, 4, 6, 7, 10

Warm voorgerecht:
Kabeljauwhaasje met jonge bladspinazie en graantjesmosterd
2, 4, 7, 9, 10, 12

Soep:
Romige pompoensoep
7, 9

Hoofdgerecht:

- Tournedos van fazant
  1 (tarwe), 7, 9, 10, 12

- Hertenkalf
  1 (tarwe), 7, 9, 10, 12

Groenten:

- Golden appel

- Knolselderpuree
  7

Aardappelkeuze:

- Geplette tijmaardappel
  3, 7

- Aardappelkroketten
  1, 3, 7

Dessert

- Eindejaarsgebak
  1, 3, 7, 8

Gastronomisch menu

Koud voorgerecht:
Slaatje van kreeft met Fregola-pasta, ‘crème aigre’ en groene appel
1 (tarwe), 2, 3, 4, 6, 7,10

Warm voorgerecht:
Gebakken St.-Jacobsnootjes met risotto van knolselder en beukenzwammetjes
1, 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12

Hoofdgerecht:

- Edelhert
  1 (tarwe), 7, 9, 10, 12

- Filet pur
  1 (tarwe), 7, 9, 10, 12

Groenten:

- Stoofpotje van seizoengroenten
  7

Aardappelkeuze:

- Cilinder van polderaardappel
  3, 7

Dessert

- Crèmeux van chocolade met gepocheerde Doyenné peer en citruscrumble
  1, 3, 6, 7, 8