

ALLERGENENKAART



Alsjeblieft, onze gerechten die glutenvrij, ei en melkvrij of zonder andere allergie of voedsel intolerantie voor jou gemaakt kunnen worden.

Deze kaart is bedacht om twee redenen. Ten 1^{ste} is de vraag naar gerechten zonder allergenen steeds groter geworden. In bijna al onze gerechten zitten alle bovenstaande allergenen en dat is in onze keuken een flinke uitdaging. Daarom willen wij met deze wat kleinere kaart borgen dat het gerecht veilig bereid wordt. Ten 2^{de} omdat we alle ingrediënten uit een nieuwe verpakking gebruiken zouden we met een groot assortiment onnodige voedselverspilling creëren en dat is niet wenselijk.

Zin in een gebakje of toetje? Deze vind je op onze reguliere menukaart.

Broodplankje met 3 dips 6.00

Seizoensoep (deze is wisselend en niet altijd gluten-, ei-, of melkvrij. Vraag ons even)

Pannenkoeken

Naturel met suiker, stroop of met bruine suiker en kaneel 8.65

Naturel met Nutella (Nutella is niet melkvrij) 9.85

Naturel met gember en poedersuiker 10.90

Appel met suiker of stroop 10.50

Appel met bruine suiker en kaneel 10.50

Appel met suiker, kaneel en vanillesaus (vanillesaus is niet melkvrij) 11.70

Banaan met poedersuiker 10.15

Blauwe bessen met poedersuiker 10.40

Frambozen met poedersuiker 10.40

Marikenpannenkoek,

Met gemengde bosvruchten, vanillesaus (vanillesaus is niet melkvrij) en poedersuiker 12.40

Choco-lariekoek

Pannenkoek met meegebakken kersen, chocolade (puur) , poedersuiker en crème fraiche (crème fraiche is niet melkvrij) 12.85

Vet Lekker

Met banaan, frambozen, chocolade (puur) en poedersuiker 13.65

Spek 10.70

Spek en appel 12.30

Spek en kaas met paprikapoeder 13.20

Kaas pannenkoek met paprikapoeder 11.40

Kaas met gember 13.40

Kaas met tomaat en Italiaanse kruiden 12.00

Ham en kaas met paprikapoeder 12.90

Alle prijzen zijn in euro's