

ALLERGENENKAART

BROODJES

Glutenvrij broodje? Dat kan! Houd rekening met 30 minuten bereidingstijd.

DE HOE-LE HEREL

carpaccio, truffelmayonaise (ei, mosterd), zonnebloempitjes (noten), rucola, parmezaanse kaas (ei, melk) en zongedroogde tomatentapenade (noten).

DE ROZE PANTER

gerookte zalmsnippers (vis), mosterd-dille dressing (mosterd), rode ui, gegrilde ananas en rucola.

'T BRIELJANTJE

brie (melk), gemengde noten (noten), mangochutney, honing-mosterd dressing (gluten, mosterd), appel en rucola.

KIPLLEKKER IN JE VEL

pulled chicken (melk, selder), koolsalade (ei, melk), siracha-mayonaise (ei, mosterd) en rucola.

PRE-PARADE

preparé (ei, mosterd), rode ui, kappertjes, gekookt ei (ei), Martinosaus (soja, mosterd) en rucola.

UITSMIJTERS

Glutenvrij broodje? Dat kan! Houd rekening met 30 minuten bereidingstijd.

EITJES D'R BIJ

3 spiegeleieren (ei) met kaas (melk) en hesp of spek.

ZWEM EITJES

3 spiegeleieren (ei) met gerookte zalm (vis), rode ui, kappertjes en mosterd-dille saus (mosterd).

EI LIGT IN DE WEL

omelet (ei, melk) met erwten, maïs, paprika, sperziebonen, wortel, champignons en rucola.

SOEP-ER-HELDEN

Geserveerd indien gewenst met (glutenvrij (30min)) broodje

ROODKAPJE

Verse tomatensoep met room (melk) en basilicum