Glutenvrije kaart

Kies samen met onze bediening

Meld vóór uw bestelling dat u glutenvrij moet eten en geef aan of u coeliakie, een graanallergie of nog andere allergieën heeft. De bediening stemt de gekozen aanpassingen en bereiding af met de keuken.

Deze kaart toont gerechten met de noodzakelijke aanpassingen. Geef die aanpassingen altijd vooraf door. Brood, saus, toppings en garnituren worden niet automatisch vervangen.

Wij bereiden ook gerechten met gluten. De keuken controleert per bestelling de werkplek, pannen, gereedschappen en uitgifte. Als een passende glutenvrije bereiding niet mogelijk is, wordt het gerecht niet als glutenvrij geserveerd.

Potato dippers en zoete-aardappelfriet worden voor een glutenvrij verzoek apart gebakken: in apart vet, zonder gepaneerde snacks en met aparte materialen.

Glutenvrij betekent niet vrij van alle allergenen. Bij de gerechten staan de overige allergenen en sporenwaarschuwingen. Vraag de bediening naar de details van uw specifieke keuze.

Soep

Tomatensoep

Zonder scheurbrood én zonder knoflookmayonaise.

Lunch

Vegan rendang van shiitake

Zonder Schiacciata, kentang en cassavekroepoek. Er komt geen vervangend brood bij.

Andere allergenen: soja, sulfiet.

Steak tartare - lunch

Zonder briochebroodje. De overige toppings blijven aanwezig.

Andere allergenen: ei, mosterd.

Vegan shiitake rendang potatodippers

Zonder truffel-balsamico crumble. Potato dippers worden apart gebakken.

Andere allergenen: soja, sulfiet.

Lamsstoof potatodippers

Zonder groene kruidencrumble. Met munt-citroenmayonaise en apart gebakken potato dippers.

Andere allergenen: ei, selderij, mosterd, sulfiet.

Warm vlees speciaal - aangepast

Zonder briochebol, pindasaus en crispy uitjes. Het warme vlees met ui en champignons en de overige garnituren blijven.

Andere allergenen: soja.

Voorgerechten

Watermeloen, feta en balsamico

Geen aanpassing nodig aan de samenstelling.

Andere allergenen: melk, sulfiet.

Tompouce van zalm - aangepast

Zonder wontonvellen én zonder avocadocrème. Gerookte zalm, Little Gem en limoen blijven aanwezig.

Andere allergenen: vis.

Carpaccio van gerookte ribeye

Geen aanpassing nodig aan de samenstelling.

Andere allergenen: melk. Kan ook bevatten: pinda, noten.

Nachos uit de oven - klein of groot

Zonder guacamole. De meegebakken salsa, kaas en jalapeños, losse salsa en crème fraîche blijven.

Andere allergenen: melk. Kan ook bevatten: soja, mosterd, sesam, sulfiet.

Steak tartare - diner

Zonder briochebroodje. De overige toppings blijven aanwezig.

Andere allergenen: ei, mosterd.

Hoofdgerechten

Donut Smashburger - aangepast

Zonder donuts en uienringen. Burger, cheddar, bacon en overige toppings blijven; potato dippers worden apart gebakken.

Andere allergenen: ei, melk, mosterd.

Classic Smashburger

Zonder briochebroodje. Met apart gebakken potato dippers; geen vervangend broodje.

Andere allergenen: ei, melk, mosterd.

Beyond Smash Vegan

Zonder Schiacciata. De plantaardige burger, vegan cheddar en overige toppings blijven. Met apart gebakken potato dippers.

Andere allergenen: soja, sulfiet.

Chef’s Smashburger - aangepast

Zonder briochebroodje én zonder pulled chicken. Burger, cheddar, bacon en groentetoppings blijven. Met apart gebakken potato dippers.

Andere allergenen: ei, melk, mosterd.

Prime Steak - 200 g

Zonder klassieke pepersaus. Met de overige garnituren en apart gebakken potato dippers.

Andere allergenen: ei, mosterd.

Prime Steak - 125 g

Zonder klassieke pepersaus. Met de overige garnituren en apart gebakken potato dippers.

Andere allergenen: ei, mosterd.

Klassieke mosselen - groentevariant

Bereid zonder bier, in eigen mosselvocht. Zonder brood en zonder beide sauzen. Met apart gebakken potato dippers. Vraag een gescheiden bereiding; de keuken controleert de pan en materialen.

Andere allergenen: selderij, weekdieren.

Klassieke mosselen - met Mongozo

Bereid met glutenvrij Mongozo-bier; niet geschikt bij een gerstallergie. Zonder brood en zonder beide sauzen. Met apart gebakken potato dippers. Vraag een gescheiden bereiding; de keuken controleert de pan en materialen.

Andere allergenen: selderij, weekdieren.

Zwitserse kaasfondue

Zonder scheurbrood én zonder de sambaltoevoeging. Met de overige dippers; de bediening controleert de gekozen samenstelling.

Andere allergenen: melk, noten, selderij, sulfiet. Kan ook bevatten: soja.

Carpaccio van gerookte ribeye XXL

Zonder groene kruidencrumble én zonder scheurbrood.

Andere allergenen: melk. Kan ook bevatten: pinda, noten.

Kidsmenu

Kids Smashburger

Zonder briochebroodje. Burger met cheddar en de overige onderdelen blijven; potato dippers worden apart gebakken.

Andere allergenen: ei, melk, mosterd.

Bijgerechten & sauzen

Potato dippers

Apart gebakken in apart vet, met aparte materialen. Naar keuze met of zonder mayonaise.

Andere allergenen (afhankelijk van keuze): ei, mosterd.

Zoete-aardappelfriet

Apart gebakken in apart vet, met aparte materialen. Naar keuze met of zonder mayonaise.

Andere allergenen (afhankelijk van keuze): ei, mosterd.

Champignonsaus

Als losse extra saus. Klassieke pepersaus en pindasaus zijn geen glutenvrije keuzes op deze kaart.

Andere allergenen: soja, selderij, sulfiet. Kan ook bevatten: schaaldieren, ei, vis, melk.

Rodewijnsaus

Als losse extra saus. Klassieke pepersaus en pindasaus zijn geen glutenvrije keuzes op deze kaart.

Andere allergenen: sulfiet. Kan ook bevatten: soja, melk, selderij, mosterd.

Mayonaise

Als losse extra saus.

Andere allergenen: ei, mosterd.

Tomatenketchup

Als losse extra saus.

Seizoensgroenten

Geen aanpassing nodig aan de samenstelling.

Salade

Geen aanpassing nodig aan de samenstelling.

Koffiespecialiteiten

Irish Coffee

Met Irish whiskey en slagroom; de slagroom kan op verzoek vervallen.

Andere allergenen (afhankelijk van keuze): melk.

French Coffee

Keuze uit Grand Marnier of Cointreau, met slagroom. Slagroom kan vervallen.

Andere allergenen (afhankelijk van keuze): melk.

Spanish Coffee

Keuze uit Tia Maria of Licor 43, met slagroom. Slagroom kan vervallen.

Andere allergenen (afhankelijk van keuze): melk.

Italian Coffee

Met amaretto en slagroom; de slagroom kan op verzoek vervallen.

Andere allergenen (afhankelijk van keuze): melk.

Café Bénédictine

Met D.O.M. Bénédictine en slagroom; de slagroom kan vervallen.

Andere allergenen (afhankelijk van keuze): melk.

Café do Brasil

Met Kahlúa en slagroom; de slagroom kan vervallen.

Andere allergenen (afhankelijk van keuze): melk.

Kiss of Fire

Met Tia Maria, Cointreau en slagroom; de slagroom kan vervallen.

Andere allergenen (afhankelijk van keuze): melk.

Wisselende planken & desserts

Vraag bij de Proeverij en Kannibalenplank naar een passende samenstelling. De bediening controleert alle gekozen deelgerechten, sauzen en bereidingshandelingen. Er geldt geen vaste glutenvrije samenstelling voor deze planken.

Vraag de bediening naar een passend dessert. De vaste dessertcombinaties zijn niet als glutenvrij op deze kaart opgenomen.