

The Old Pal

Glutenvrije kaart

Gerechten zonder glutenbevattende ingrediënten of glutenvrij mogelijk met aanpassing

Legenda: Zonder glutenbevattende ingrediënten = volgens de aangeleverde allergenenkaart geen gluten, tarwe, gerst, rogge, haver, spelt of kamut in de genoemde samenstelling. **Glutenvrij mogelijk** = alleen met de genoemde aanpassing.

Belangrijk: geef coeliakie of een glutenallergie altijd door. Laat de keuken bereiding, aparte materialen en frituur controleren. Bij gewijzigde receptuur, leverancier of alternatief product kunnen allergenen afwijken.

LUNCH

Huisgemaakte Italiaanse tomatensoep (V) - glutenvrij mogelijk

Aanpassing: zonder scheurbrood. Knoflookmayonaise of vegan knoflookmayonaise kan apart worden meegegeven.

Overige allergenen / aandachtspunten: selderij, soja; bevat mogelijk ei, melk, schaaldieren en vis. Knoflookmayonaise bevat ei en mosterd.

Uitsmijter The Old Pal - glutenvrij mogelijk

Aanpassing: zonder bruin brood of maïsbrood.

Overige allergenen / aandachtspunten: ei, melk; smokey hot cocktailsaus bevat ei, melk, mosterd en soja.

Italiaanse uitsmijter - glutenvrij mogelijk

Aanpassing: zonder bruin brood of maïsbrood en zonder groene kruidencrumble.

Overige allergenen / aandachtspunten: ei en melk. De groene kruidencrumble kan gluten bevatten en blijft daarom achterwege.

Carpaccio van gerookte ribeye - glutenvrij mogelijk

Aanpassing: zonder scheurbrood en zonder groene kruidencrumble.

Overige allergenen / aandachtspunten: melk; pittenmix kan pinda's en noten bevatten.

Gamba pil pil - glutenvrij mogelijk

Aanpassing: zonder scheurbrood.

Overige allergenen / aandachtspunten: schaaldieren.

Classic Black Angus burger - glutenvrij mogelijk

Aanpassing: zonder briochebol. Serveer met sla, groenten en potato dippers na frituurcontrole.

Overige allergenen / aandachtspunten: mosterd in de smokey barbecuesaus.

Prime steak gemarineerd - glutenvrij mogelijk

Aanpassing: zonder pepersaus. Kies indien gewenst voor champignonsaus of sweet chilisaus.

Overige allergenen / aandachtspunten: Pepersaus bevat gluten; steak, seizoensgroenten en potato dippers bevatten volgens de kaart geen glutenbevattende ingrediënten.

Keukennotitie: controleer bij potato dippers altijd of de frituur glutenvrij gebruikt wordt.

DINERKAART - VOORGERECHTEN**Huisgemaakte Italiaanse tomatensoep (V) - glutenvrij mogelijk**

Aanpassing: zonder scheurbrood. Knoflookmayonaise of vegan knoflookmayonaise kan apart worden meegegeven.

Overige allergenen / aandachtspunten: selderij, soja; bevat mogelijk ei, melk, schaaldieren en vis.

Carpaccio van gerookte ribeye - glutenvrij mogelijk

Aanpassing: zonder scheurbrood en zonder groene kruidencrumble.

Overige allergenen / aandachtspunten: melk; pittenmix kan pinda's en noten bevatten.

Gamba pil pil - glutenvrij mogelijk

Aanpassing: zonder scheurbrood.

Overige allergenen / aandachtspunten: schaaldieren.

DINERKAART - HOOFDGERECHTEN**Zwitserse kaasfondue (V) - glutenvrij mogelijk**

Aanpassing: zonder scheurbrood. Serveer met tomaat, komkommer, aardappelpartjes, walnoten, champignons en eventueel nacho's.

Overige allergenen / aandachtspunten: melk en noten; nacho's kunnen soja bevatten.

Prime steak gemarineerd - 250 gram of 150 gram - glutenvrij mogelijk

Aanpassing: zonder pepersaus. Kies indien gewenst voor champignonsaus of sweet chilisaus.

Overige allergenen / aandachtspunten: Pepersaus bevat gluten; steak, seizoensgroenten en potato dippers bevatten volgens de kaart geen glutenbevattende ingrediënten.

Keukennotitie: controleer bij potato dippers altijd of de frituur glutenvrij gebruikt wordt.

Surf en Turf gemarineerd - zonder glutenbevattende ingrediënten volgens kaart

Aanpassing: serveer zoals vermeld: steak, gamba's, pittige ketjapsaus, sweet chilisaus, seizoensgroenten en potato dippers.

Overige allergenen / aandachtspunten: schaaldieren en soja. Controleer de ketjapsaus bij leverancierswijziging extra goed.

Keukennotitie: controleer bij potato dippers altijd of de frituur glutenvrij gebruikt wordt.

Carpaccio van gerookte ribeye XXL - glutenvrij mogelijk

Aanpassing: zonder scheurbrood en zonder groene kruidencrumble.

Overige allergenen / aandachtspunten: melk; pittenmix kan pinda's en noten bevatten.

Classic burger / Classic Black Angus burger - glutenvrij mogelijk

Aanpassing: zonder briochebol. Serveer met sla, groenten en potato dippers na frituurcontrole.

Overige allergenen / aandachtspunten: mosterd in de smokey barbecuesaus.

DESSERTKAART**Vegan chocolate raspberry taart glutenvrij (VV) - zonder glutenbevattende ingrediënten volgens kaart**

Aanpassing: serveer met vegan vanille-ijs en vegan slagroom.

Overige allergenen / aandachtspunten: amandelen, cashewnoten, hazelnoten, noten, soja en walnoten.

Klassieke Dame Blanche - glutenvrij mogelijk

Aanpassing: zonder petale chocolade noisette koekje en zonder chocoladecrumble.

Overige allergenen / aandachtspunten: lactose, melk en soja.

Schatkist kinderijsje - zonder glutenbevattende ingrediënten volgens kaart

Aanpassing: serveer zoals vermeld.

Overige allergenen / aandachtspunten: lactose en melk.

SAUZEN EN AANDACHTSPUNTEN

Glutenvrij volgens de allergenenkaart	Niet gebruiken voor glutenvrij
<ul style="list-style-type: none"> - Knoflookmayonaise - Vegan knoflookmayonaise - Vegan truffelmayonaise - Smokey hot cocktailsaus - Mayonaise lemon pepper - Smokey barbecuesaus - Vegan cheddarsaus / cheddarsaus - Remouladesaus - Vegan ranchdressing - Champignonsaus - Tonijnmayonaise - Pittige ketjapsaus - Sweet chilisaus - Karamelsaus 	<ul style="list-style-type: none"> - Pindasaus - Piri-pirisaus - Koreaanse vegan mayonaise - Peppersaus - Wasabi soja glaze - Koreaanse barbecuesaus - Pittige barbecuesaus

Extra opletten: brood, bagel, brioche, scheurbrood, kroketten, schnitzel, loempia, crispy uitjes, pindasaus, pepersaus, Koreaanse vegan mayonaise en wasabi soja glaze bevatten gluten of tarwe volgens de allergenenkaart.

Frituur: potato dippers staan als allergeenvrij vermeld, maar zijn alleen geschikt voor coeliakie wanneer ze in een glutenvrije frituur worden bereid.

Deze kaart is opgesteld op basis van de aangeleverde allergenenkaart. Laat wijzigingen in receptuur, leverancier of bereiding altijd opnieuw controleren.