

ALLERGENENKAART – BRASSERIE DE MARKT 2025

Deze allergenenkaart is opgesteld op basis van de volledige menukaart van Brasserie De Markt (definitieve versie 2025). Alle gerechten, dranken en componenten zijn zorgvuldig gecontroleerd op de 14 wettelijke EU-allergenen. Vermeldingen zijn zo exact mogelijk; kruisbesmetting (met name bij frituur en in de bakkerij/keuken) kan nooit volledig worden uitgesloten. Geef allergieën altijd vooraf door aan onze medewerkers, zodat wij – indien mogelijk – het gerecht kunnen aanpassen.

EU-14 codes: GLU (gluten), MEL (melk/lactose), EI (ei), VIS (vis), SCH (schaaldieren), WEE (weekdieren), PIN (pinda), SOJ (soja), SEL (selderij), MOS (mosterd), SES (sesam), NOT (noten), SUL (sulfieten), LUP (lupine).

Categorie	Item	Allergenen (EU-14 codes)	Toelichting / aannames
Koffie	Koffie	—	Zonder melk/slagroom geen EU-14.
Koffie	Espresso	—	Zonder melk/slagroom geen EU-14.
Koffie	Dubbele espresso	—	Zonder melk/slagroom geen EU-14.
Koffie	Espresso macchiato	MEL	Melk/room = MEL.
Koffie	Koffie verkeerd	MEL	Melk = MEL.
Koffie	Cappuccino	MEL	Melk = MEL.
Koffie	Flat White	MEL	Melk = MEL.
Koffie	Latte macchiato	MEL	Melk = MEL.
Koffie	Latte hazelnoot	MEL	Siroop bevat normaliter geen EU-14; melk wel.

Koffie	Latte karamel	MEL	Siroop bevat normaliter geen EU-14; melk wel.
Koffie	Chai latte	MEL	Met melk.
Koffie	Dirty Chai	MEL	Met melk.
Koffie	Havermelk (optie)	—	Vervanging van melk; geen EU-14, etiketcheck ter plekke.
Koffie	Cafeïnevrij (optie)	—	Allergeenstatus ongewijzigd.
Koffie	Portie slagroom (extra)	MEL	Room = MEL.
Bij de koffie	Veluwse appeltaart	GLU, MEL, EI	Roomboter/korst = GLU/MEL; vulling kan EI bevatten.
Bij de koffie	Hazelnootschuim	MEL, EI, NOT	Schuimgebak met noten; room = MEL.
Bij de koffie	Ambachtelijke cake (wisselt)	GLU, MEL, EI	Algemene patisserie-aanname.
Bij de koffie	Wisselend gebak	GLU, MEL, EI	Dagelijks assortiment; vraag naar details.
Bij de koffie	Portie slagroom	MEL	Room = MEL.
Manetti & Spirits	Irish Coffee – met whiskey & room	MEL	Room = MEL.
Manetti & Spirits	Velvet Coffee – met Baileys & room	MEL	Baileys & room = MEL.
Manetti & Spirits	Spanish Coffee – met Licor 43 Baristo & room	MEL	Room = MEL.
Manetti & Spirits	Italian Coffee – met Disaronno & room	MEL	Room = MEL.
Manetti & Spirits	French Coffee – met Grand Marnier & room	MEL	Room = MEL.

Alcoholvrij special	Amaretti Coffee 0.0 – met Lyre's Amaretti & room	MEL	Alcoholvrije spirit; room = MEL.
Thee – vers	Appel & kaneel	—	Geen EU-14.
Thee – vers	Munt & limoen	—	Geen EU-14.
Thee – vers	Gember & sinaasappel	—	Geen EU-14.
Thee – Bradley's	English Blend (No.01)	—	Geen EU-14 in standaard thee.
Thee – Bradley's	Earl Grey (No.12)	—	Geen EU-14 in standaard thee.
Thee – Bradley's	Black Tea Red Fruit (No.34)	—	Geen EU-14 in standaard thee.
Thee – Bradley's	Rooibos (No.04)	—	Geen EU-14.
Thee – Bradley's	Golden Chai (No.35)	—	Geen EU-14.
Thee – Bradley's	Moroccan Mint (No.46)	—	Geen EU-14.
Thee – Bradley's	Green Tea Lemon (No.55)	—	Geen EU-14.
Thee – speciaal	Nutty Chai – Golden Chai met hazelnoot & steranijs	—	Gebruik van aroma/siroop; geen EU-14 gemeld.
Chocolade	Warme chocomel	MEL	Bevat melk.
Chocolade	Warme chocomel met slagroom	MEL	Bevat melk.
Chocolade	Warme chocomel met Reserve Dark Rum & slagroom	MEL	Bevat melk.
Zuivel	Melk	MEL	
Zuivel	Karnemelk	MEL	
Zuivel	Nutricia Chocomel	MEL	
Zuivel	Nutricia Fristi	MEL	

Vruchtensappen	Royal Club Appelsap	—	
Vruchtensappen	Royal Club Tomatensap (gekruid)	SEL	Tomatensap kan selderij-extract bevatten.
Vruchtensappen	Versgeperste jus d'orange	—	
Vruchtensappen	Schulp Appel-Vlierbes (bio)	—	
Frisdranken	Pepsi Cola Regular	—	
Frisdranken	Pepsi Cola Zero Sugar	—	
Frisdranken	7UP Lemon – Free	—	
Frisdranken	SiSi Orange – Zero	—	
Frisdranken	Sourcy Blauw	—	
Frisdranken	Sourcy Rood	—	
Frisdranken	Lipton Ice Tea Green	—	
Frisdranken	Lipton Ice Tea Sparkling	—	
Frisdranken	Lipton Ice Tea Peach	—	
Frisdranken	Royal Club Bitter Lemon	—	
Frisdranken	Royal Club Cassis	—	
Frisdranken	Royal Club Tonic	—	
Frisdranken	Royal Club Ginger Ale	—	
Frisdranken	Royal Club Ginger Beer	—	
Frisdranken	Ranja Fruitmix!	—	
Frisdranken	Rivella	—	
Frisdranken	DubbelFriss Appel-Perzik	—	
Tafelwater	Sourcy Pure Dutch Blauw 75cl	—	
Tafelwater	Sourcy Pure Dutch Rood 75cl	—	

Port – Graham's	Blend N°5 White	SUL	
Port – Graham's	Six Grapes Ruby	SUL	
Port – Graham's	The Tawny	SUL	
Vermout – Martini	Bianco	SUL	
Vermout – Martini	Rosso	SUL	
Bitter – Campari	On the Rocks	—	Geen EU-14.
Bitter – Campari	Campari Orange	—	
Alcoholvrij bitter	Crodino	—	Geen allergenen door fabrikant gemeld.
Jenever & Vieux	Zuidam Jonge Graanjenever	—	
Jenever & Vieux	Zuidam Oude Genever (1 jaar)	—	
Jenever & Vieux	Bols Corenwyn (2 jaar)	—	
Jenever & Vieux	Hoppe Vieux	—	
Gin	Bulldog – London Dry Gin	—	
Gin	Bobby's – New Western Gin	—	
Vodka	Absolut Vodka Original	—	
Rum	Private Reserve Dark Rum	—	
Rum	Bacardi Carta Blanca Superior	—	
Whisky – Licht & fruitig	Monkey Shoulder Blended	—	

Whisky – Licht & fruitig	Glenfiddich 12 Y.O.	—	
Whisky – Rijk & zoet	Jura 10 Y.O.	—	
Whisky – Rijk & zoet	The Dalmore 12 Y.O.	—	
Whisky – Vol & ziltig	Campbeltown Loch Blended Malt	—	
Whisky – Vol & ziltig	Oban 14 Y.O.	—	
Whisky – Turf & rook	Bowmore 15 Y.O.	—	
Andere regio's	Jameson Irish Whiskey	—	
Andere regio's	Gentleman Jack Tennessee Whiskey	—	
Cognac	Courvoisier VS	—	
Cognac	Frapin VS 1270	—	
Cognac	Courvoisier VSOP	—	
Cognac	Frapin VSOP	—	
Cognac	Rémy Martin VSOP	—	
Calvados	Busnel 12 ans Hors d'Âge	—	
Armagnac	Vaghi 10 ans Bas Armagnac	—	
Likeuren	Tia Maria	—	
Likeuren	Licor 43 Baristo	—	
Likeuren	Zwarte Kip-advocaat	EI, MEL	Advocaat bevat ei; met room = MEL.
Likeuren	Baileys Irish Cream	MEL	
Likeuren	Luxardo Limoncello	—	
Likeuren	Licor 43	—	

Likeuren	Cointreau	—	
Likeuren	Grand Marnier Cordon Rouge	—	
Likeuren	Disaronno Originale	—	Amaretto op basis van pittenextract; geen noten-allergeen.
Likeuren	D.O.M. Bénédictine	—	
Likeuren	Drambuie	—	
Likeuren	Jägermeister	—	
Likeuren	Luxardo Sambuca	—	
Kruidenbitter	Sonnema Beerenburg	—	
Cocktails – Frisse klassiekers	Aperol Spritz	SUL	Cava = SUL.
Cocktails – Frisse klassiekers	Limoncello Spritz	SUL	Cava = SUL.
Cocktails – Frisse klassiekers	Passion Mojito	—	
Cocktails – Frisse klassiekers	London Dry Mule	—	
Cocktails – Martini specials	Pornstar Martini	SUL	Shot cava = SUL.
Ambachtelijke creaties	Gin & Tonic (Bobby's)	—	
Ambachtelijke creaties	The Irish Buck	—	
Ambachtelijke creaties	Midnight in Paris	—	
Mocktails	Pink London G&T	—	

Mocktails	Citrus Amaretti Spritz	—	
Mocktails	Passion Mojito 0.0	—	
Mocktails	Spiced Mule 0.0	—	
Lunch – Broodjes	Veluwse Oesterzwam (√ Vega)	GLU, NOT, EI, MOS	Zadenbrood = GLU; macadamiamayo = NOT; mayo basis = EI/MOS.
Lunch – Broodjes	Geitenkaas (√ Vega)	GLU, MEL, NOT	Gegratineerd; walnootcrunch = NOT.
Lunch – Broodjes	Zalm van Urk & Limoen	GLU, VIS, EI, MOS	Limoenmayo = EI/MOS.
Lunch – Broodjes	Tonijn & Mozzarella	GLU, VIS, MEL, EI, MOS	Romige salade (mayo) = EI/MOS; mozzarella = MEL.
Lunch – Broodjes	Kip Teriyaki	GLU, SOJ, NOT, EI, MOS	Teriyaki = SOJ; cashew = NOT; macadamiamayo = EI/MOS/NOT.
Lunch – Broodjes	Eendenborst & Kersen	GLU, NOT	Brood = GLU; walnoten in salade.
Lunch – Broodjes	Carpaccio & Truffel	GLU, MEL, EI, MOS	Parmezaan = MEL; truffelmayo = EI/MOS.
Lunch – Uitsmijter	De Herbergier – pastrami	GLU, EI	Met brood; zonder kaas.
Lunch – Uitsmijter	De Herbergier – kaas (√ Vega)	GLU, MEL, EI	Kaas = MEL.
Lunch – Uitsmijter	De Herbergier – pastrami & kaas	GLU, MEL, EI	
Lunch – Uitsmijter	De Hartige – champignon/ui/kalkoenbacon/ka as	GLU, MEL, EI	Overbakken met kaas.
Lunch – Omelet	Veluwe (√ Vega)	EI	Gebakken in boter? Kan MEL bevatten.

Lunch – Tosti's	De Herbergier Classic – pastrami, kaas & curry	GLU, MEL, EI, MOS	Kaas = MEL; curry/saus = MOS/EI.
Lunch – Tosti's	Herbergier alleen kaas (√ Vega)	GLU, MEL	
Lunch – Tosti's	De Markt Meester (√ Vega) – geitenkaas, witlof, walnoot & honing	GLU, MEL, NOT	
Kinderlunch – Voorgerecht	Klein kopje tomatensoep	SEL	Bouillon/selderij.
Kinderlunch – Broodjes	Mini-uitsmijter (kaas met gebakken eitje)	GLU, MEL, EI	
Kinderlunch – Broodjes	Nutella	GLU, NOT	Hazelnootpasta = NOT.
Kinderlunch – Broodjes	Bosbessenjam	GLU	
Kinderlunch – Warm	Poffertjes met boter & poedersuiker	GLU, MEL, EI	
Kinderlunch – Warm	Kroket (groente of rund) met frites & appelmoes	GLU, MEL, MOS	Standaard frituursnacks; mosterd bij serveren.
Kinderlunch – Warm	Kleine Kip Flammkuchen	GLU, MEL	Crème fraîche & kaas = MEL.
Maaltijdsalades	Salade van De Fant – zalm, avocado, ei, limoenmayo	GLU, MEL, VIS, EI, MOS	Geserveerd met brood & boter = GLU/MEL.
Maaltijdsalades	Salade van slager Van der Vlis – ossenhaas, truffelmayo	GLU, MEL, EI, MOS	Geserveerd met brood & boter.
Maaltijdsalades	Salade √ Vega – gegratineerde geitenkaas, walnoot, vijg, mosterddressing	GLU, MEL, NOT, MOS	Geserveerd met brood & boter = GLU/MEL.
Twaalfuurtjes	Daendels' lunchuurtje	GLU, MEL, EI, VIS, MOS, SEL	Desembroodjes; zalm, carpaccio, rundvleeskroket & tomatensoep.

Twaalfuurtjes	Sjaans lunchuurtje (√ Vega)	GLU, MEL, EI, MOS	Desembroodjes; avocado, gebakken eitje, groentekroket & paddenstoelensoep.
Soepen	Provençaalse Tomatensoep (√ Vega) – paprikavermicelli	SEL	Selderij/bouillon.
Soepen	Veluwse Paddenstoelensoep (√ Vega)	MEL	Romig (room).
Soepen	Franse Uiensoep – kaas & croutons	GLU, MEL	Kaas & croutons.
Warme lunch	Gehaktbal in Jus – met brood	GLU, EI	Brood = GLU; gehaktbal kan EI bevatten; jus kan MOS/MEL bevatten.
Warme lunch	Kipsaté – satésaus/atjar/krokante uitjes & frites	PIN, SOJ	Satésaus = PIN/SOJ; let op kruisbesmetting frituur.
Warme lunch	Boerenschnitzel (kalf, gegratineerd) & frites	GLU, MEL, EI	Paneer = GLU/EI; gegratineerd = MEL.
Warme lunch	Flammkuchen Rode Biet (√ Vega)	GLU, MEL, NOT	Crème fraîche/kaas = MEL; macadamiacrunch = NOT.
Warme lunch	Flammkuchen 't Veluws Bos	GLU, MEL	Crème fraîche/kaas = MEL.
Voorgerecht – Koud	Biet (√ Vega) – geitenkaas & walnootcrunch	MEL, NOT	Geitenkaas = MEL; walnoot = NOT.
Voorgerecht – Koud	Zalm – tartaar met limoenmayo & avocado	VIS, EI, MOS	Limoenmayo = EI/MOS.
Voorgerecht – Koud	Eend – gerookt met kersencompote	—	
Voorgerecht – Koud	Carpaccio – Parmezaan & truffelmayo	MEL, EI, MOS	Parmezaan = MEL; truffelmayo = EI/MOS.

Voorgerecht – Koud	Plankje Gezelligheid – crostini's met o.a. eend/pastrami/carpaccio	GLU, MEL, EI, MOS	Crostini = GLU; truffelmayo = EI/MOS.
Voorgerecht – Warm	Cassolette Tiède (√ Vega) – couscous, geitenkaas & walnoten	GLU, MEL, NOT	Couscous = GLU; geitenkaas = MEL.
Voorgerecht – Warm	Portobello (√ Vega) – crème fraîche & Parmezaan	MEL	Crème fraîche & Parmezaan = MEL.
Voorgerecht – Warm	Pikante Gamba's – met couscous	SCH, GLU	Gamba's = SCH; couscous = GLU.
Voorgerecht – Warm	Paddenstoelpotje (√ Vega) – kruidenroom & mozzarella	MEL	Room & kaas = MEL.
Hoofdgerecht – Planken (vanaf 2p)	Houthakkersplank – kipsaté & ossenhaaspuntjes	PIN, SOJ, MOS	Satésaus PIN/SOJ; sauzen kunnen MOS bevatten.
Hoofdgerecht – Planken (vanaf 2p)	Vissersplank – gamba's & zalm, met aardappelgratin	SCH, VIS, MEL	Gratin = MEL.
Hoofdgerecht – Vegetarisch	Quiche Caprese (√) – mozzarella & basilicum	GLU, MEL	Quichedeeg = GLU; kaas = MEL.
Hoofdgerecht – Vegetarisch	Uit het Bos (√) – orecchiette, spinazie & hazelnoten	GLU, NOT	Orecchiette = GLU; hazelnoten = NOT. Kan MEL bevatten (boter).
Hoofdgerecht – Vis	Zalm op de Huid – wittewijn-roomsaus, witlof & gratin	VIS, MEL	Roomsaus & gratin = MEL (wijn = SUL in saus).
Hoofdgerecht – Vis	Snoekbaarsfilet in bladerdeeg – spinazie, paprika & ui; couscous	GLU, VIS, MEL	Bladerdeeg & couscous = GLU; roomsaus = MEL.
Hoofdgerecht – Gevogelte	Kipsaté – satésaus, atjar & frites	PIN, SOJ	Satésaus PIN/SOJ; atjar mogelijk SUL (etiketcheck).
Hoofdgerecht – Gevogelte	Kip Teriyaki – cashew & couscous	GLU, SOJ, NOT	Cashew = NOT; couscous = GLU; teriyaki = SOJ.

Hoofdgerecht – Gevogelte	Eendenborstfilet – kersenjus & couscous	GLU	Couscous = GLU.
Hoofdgerecht – Vlees	Spareribs van de Boswachter – salade & frites	—	Marinade zonder EU-14 volgens kaart; vraag bij allergie.
Hoofdgerecht – Vlees	Surf & Turf – ossenhaas & gamba's met rodewijnsaus	SCH, MEL, SUL	Rodewijnsaus = SUL; gratin = MEL.
Hoofdgerecht – Vlees	Biefstuk van de haas – pepersaus	MEL	Gebakken in boter; pepersaus = MEL.
Hoofdgerecht – Vlees	Lamsbout – rozemarijnjus & couscous	GLU	Couscous = GLU.
Hoofdgerecht – Vlees	Boerenschnitzel (kalf) – gegratineerd; frites	GLU, MEL, EI	Paneer = GLU/EI; gegratineerd/gebakken in boter = MEL.
Hoofdgerecht – Vlees	Veluwse Goulash – gestoofd; couscous	GLU	Couscous = GLU. Wijn/azijn in stoof kan SUL bevatten.
Bijgerechten	Frites met mayonaise	EI, MOS	Mayo = EI/MOS; frituurolie: mogelijke kruisbesmetting.
Bijgerechten	Aardappelgratin	MEL	Room/kaas.
Bijgerechten	Luchtige couscous	GLU	
Bijgerechten	Roergebakken spinazie met knoflook	—	Gebakken in boter? Kan MEL bevatten.
Bijgerechten	Groene salade met limoenmayo	EI, MOS	Mayo = EI/MOS.
Extra sauzen	Wittewijn-roomsaus	MEL, SUL	Room = MEL; wijn = SUL.
Extra sauzen	Rodewijnsaus	SUL	Wijn = SUL.
Extra sauzen	Pepersaus	MEL	Room/boter.
Extra sauzen	Satésaus	PIN, SOJ	Pinda/soja.
Kindermenu – Diner	Klein kopje tomatensoep	SEL	

Kindermenu – Diner	Kroket (groente of rund) met frites & appelmoes	GLU, MEL, MOS	
Kindermenu – Diner	Kipfrikandel met frites & appelmoes	GLU	
Kindermenu – Diner	Pasta met roomsaus & kaas (✓ Vega)	GLU, MEL	
Kindermenu – Diner	Kleine Kip Flammkuchen	GLU, MEL	
Kindermenu – Diner	Poffertjes met poedersuiker	GLU, MEL, EI	
Kindermenu – Diner	Kinderijsje (vanille + Smarties + slagroom)	MEL, SOJ	Smarties bevatten sojalecithine.
Dessert – Ijsscoupes	“Sjana Banana Split”	MEL	Roomijs & evt. slagroom = MEL.
Dessert – Ijsscoupes	De Markt Sorbet	—	Sorbetijs doorgaans zonder MEL; navraag bij dieet.
Dessert – Ijsscoupes	Royale Advocaat	MEL, EI	Advocaat = EI; ijs/room = MEL.
Dessert – Ijsscoupes	Zout & Zoet – pistache-ijs, zoute karamel & noten	MEL, NOT	Pistache = NOT; ijs = MEL.
Dessert – Nagerechten	Crème brûlée	MEL, EI	
Dessert – Nagerechten	Hangop met gekarameliseerde vijgen	MEL	Yoghurt = MEL.
Dessert – Nagerechten	Chocolade Truffon (met pistache-ijs)	GLU, MEL, NOT, EI	Cakebodem = GLU; pistache-ijs = MEL/NOT.
Dessert – Nagerechten	Het Verborgen Hart (vanillemousse, framboos, pistache-ijs)	MEL, NOT	Mousse & ijs = MEL; pistache = NOT.

Borrel Bites	Veluws Broodmandje (aioli & olijftapenade)	GLU, MEL	Boter/aioli kan EI bevatten; vraag bij allergie.
Borrel Bites	Crostini Geitenkaas & Honing – 2 st. (√ Vega)	GLU, MEL	Crostini = GLU; geitenkaas = MEL.
Borrel Bites	Crostini Gerookte Zalm – 2 st.	GLU, VIS, EI, MOS	Limoenmayo = EI/MOS.
Borrel Bites	Kipsatéspiesjes – 4 st.	PIN, SOJ	Satésaus = PIN/SOJ.
Borrel Bites	Rundvleesbitterballen – 8 st.	GLU, MEL, MOS	Standaard frituurproduct.
Borrel Bites	Mini-Groentekroketjes – 8 st. (√ Vega)	GLU, MEL	
Borrel Bites	Kaastengels (√ Vega) – 8 st.	GLU, MEL, MOS	Truffelmayo = MOS/EI (etiket ter plekke).
Borrel Bites	Gemengd bittergarnituur – 16/32 st.	GLU, MEL, MOS	Mix van frituursnacks; mogelijke kruisbesmetting.
Borrel Bites	Nacho's uit de oven (√ Vega)	MEL	Kaas/crème = MEL; chips doorgaans glutenvrij, kan sporen GLU bevatten.
Bier – Vast op tap	Peroni Pils – 5,0%	GLU	
Bier – Vast op tap	Grolsch Weizen – 5,5%	GLU	
Bier – Seizoenskransen (okt/nov/dec)	Grolsch Rijke Herfstbok – 6,5%	GLU	
Bier – Seizoenskransen (okt/nov/dec)	Kwaremont Blond – 6,6%	GLU	

Bier – Seizoenskrane n (jan/feb/mrt)	Grimbergen Tripel – 6,5%	GLU
Bier – Seizoenskrane n (jan/feb/mrt)	La Trappe Isid’or – 7,5%	GLU
Bier – Seizoenskrane n (apr/mei/jun)	Grolsch Frisse Lentebok – 6,5%	GLU
Bier – Seizoenskrane n (apr/mei/jun)	’t Gouden IJ Blond – 7,5%	GLU
Bier – Seizoenskrane n (jul/aug/sep)	Veluws Blond – 6,0%	GLU
Bier – Seizoenskrane n (jul/aug/sep)	Grimbergen Blanche – 6,0%	GLU
Bier – Enkel	Westmalle Extra – 4,8%	GLU
Bier – Dubbel	Grimbergen Dubbel – 6,5%	GLU
Bier – Dubbel	Brouwerij ’t IJ Natte – 6,5% (Blik)	GLU
Bier – Tripel	De Brabandere Petrus Tripel – 8,0%	GLU
Bier – Tripel	Westmalle Tripel – 9,0%	GLU
Bier – Weizen & Wit	Weihenstephaner Hefe Weissbier – 5,4%	GLU
Bier – Weizen & Wit	La Trappe Witte Trappist – 5,5%	GLU
Bier – IPA & Ale	Vesting Session IPA – 3,5%	GLU

Bier – IPA & Ale	Orval Trappist Ale – 6,2%	GLU	
Bier – Blond & Krachtig	La Trappe Blond – 6,5%	GLU	
Bier – Blond & Krachtig	Veluws Blond – 6,0%	GLU	
Bier – Blond & Krachtig	La Chouffe – 8,0%	GLU	
Bier – Blond & Krachtig	Duvel – 8,5%	GLU	
Bier – Speciaal & Karaktervol	Bolleke De Koninck (Amber) – 5,2%	GLU	
Bier – Speciaal & Karaktervol	La Trappe Quadrupel – 10,0%	GLU	
Bier – Fruit & Rosé	Wittekerke Rosé Bier – 4,3%	GLU	
Bier – Fruit & Rosé	Liefmans Fruitesse – 3,8%	GLU	
Bier – 0.0%	Peroni Nastro Azzurro 0.0 – 0,0%	GLU	Tenzij expliciet glutenvrij op etiket.
Bier – 0.0%	Grolsch Weizen 0.0 – 0,0%	GLU	Tenzij expliciet glutenvrij op etiket.
Bier – 0.0%	La Trappe Epos Blond 0.0 – 0,0%	GLU	Tenzij expliciet glutenvrij op etiket.
Bier – 0.0%	La Trappe Nillis Dubbel 0.0 – 0,0%	GLU	Tenzij expliciet glutenvrij op etiket.
Bier – 0.0%	Grolsch Radler Citroen 0.0 – 0,0%	GLU	Tenzij expliciet glutenvrij op etiket.
Bier – 0.0%	Liefmans Fruitesse 0.0 – 0,0%	GLU	Tenzij expliciet glutenvrij op etiket.
Wijn – Mousserend	Al Mercado Brut Blanco 0.0 –  	SUL	Alcoholvrij, maar sulfieten aanwezig.

Wijn – Mousserend	Clos Amador – Brut Delicat (20cl)	SUL
Wijn – Mousserend	Salentein Sparkling Brut – Cuvée Exceptionnelle	SUL
Wijn – Wit (glas/fles)	Lunaris Pinot Grigio	SUL
Wijn – Wit (glas/fles)	El Pez Volador Verdejo – 🌱	SUL
Wijn – Wit (glas/fles)	Santa Rita Heroes Chardonnay	SUL
Wijn – Wit (fles)	Al Mercado Garnacha Blanca – 🌱 🌱	SUL
Wijn – Wit (fles)	Laurent Miquel Solas Réserve Viognier	SUL
Wijn – Wit (fles)	Dourthe N°1 Sauvignon Blanc	SUL
Wijn – Wit (fles)	Pyros Appellation Chardonnay	SUL
Wijn – Rosé (glas/fles)	Laurent Miquel Vendanges Nocturnes Classic Rosé	SUL
Wijn – Rood (glas/fles)	Lunaris Syrah-Malbec	SUL
Wijn – Rood (glas/fles)	Farina Bardolino	SUL
Wijn – Rood (glas/fles)	Laurent Miquel Merlot	SUL
Wijn – Rood (fles)	Al Mercado Syrah-Garnacha Tinta – 🌱 🌱	SUL
Wijn – Rood (fles)	Portillo Pinot Noir – 🌱	SUL
Wijn – Rood (fles)	Pyros Appellation Malbec	SUL

Wijn – Rood
(fles)

Ramón Bilbao Reserva – 🌱

SUL

Let op: Frituurlijn en werkbanken kunnen kruisbesmetting met GLUTEN veroorzaken.
Vraag bij ernstige allergieën naar de actuele werkwijze en ingrediëntenlijsten/etiketten per product.