



Glutenvrije kaart



Lunch:

- Brood met roombrie, appel, walnoten en honing 13,50
- Brood met 2 rundvlees-kroketten en mosterd 15,00
- Pistolet zalm met roomkaas, rode ui, gemengde sla en mosterd-dillesaus 15,00
- Pistolet carpaccio met Grana Padano, zongedroogde tomaten, pittenmix, rucola en truffelmayonaise. 16,00
- Uitsmijter Ham-kaas 12,00
- Uitsmijter Spek 13,50

Pannenkoeken:

- **Pannenkoek Belgique** chocolademousse | chocolade krullen | nutella | softijs | poedersuiker slagroom 18,50
- **Appelnoten pannenkoek** appel | rozijnen | notenmix | softijs | kaneelsuiker | slagroom 18,50
- **Witte gij ut pannenkoek** spek | geitenkaas | pecannoten | honing 20,50
- **Pannenkoek en France** appel | brie | rucola | walnoten | honing 19,00
- **Salmon pannenkoek** gerookte zalm | dille | brie | rucola | mosterd-dille saus 21,00
- **Mexicana pannenkoek** gekruid gehakt | ui | paprika | tortilla chips | texmex kruiden |tacosaus 21,00
- **Kreta pannenkoek** gyros | ui | gemengde sla | feta | olijven | tomaat | tzatziki 20,50
- **Carpaccio pannenkoek** rundercarpaccio | Grana Padano | zongedroogde tomaten | pittenmix rucola | truffelmayonaise 20,50
- **Cranberry pannenkoek** appel | spek | cranberry's | geitenkaas | pecannoten | cranberrysaus 20,00
- **Pannenkoek Financiën** champignon | ui | hamburger | gebakken ei | kaas | curry 22,00
- **Kipsalon pannenkoek** kipshoarma | kaas | sla | tomaat | Franse frietjes | knoflooksaus | rode ui 21,50

Tevens zijn al onze Zoete en Hartige pannenkoeken van de kaart tegen een meerprijs van €1,50 ook glutenvrij te bestellen met uitzondering van de Ragout pannenkoek, andere smaakmakers-pannenkoeken uit onze kaart kunnen wij niet glutenvrij maken.

Omdat deze gerechten speciaal voor u gemaakt worden is de bereidingstijd langer dan normaal, wij willen hierbij wel zorgdragen dat u gelijk kunt eten met de rest van uw gezelschap. Voor extra attentiewaarde en om verwarring te voorkomen worden gerechten met speciale bereiding ivm allergie worden voorzien van een groen vlaggetje.

Zoals u zult begrijpen werken wij in onze keuken met vele andere producten en daarom kunnen we een kruisbesmetting nooit helemaal uitsluiten. We kunnen hiervoor dan ook niet verantwoordelijk gesteld worden.