

HUMPHREY'S

ALLERGENEN LUNCHKAART AMSTERDAM 2026

KOUDE BROODJES

DESEMBROOD – GEROOKTE ZALM – ROOMKAAS – PETERSELIE – RUCOLA – GEKOOKT EI
GEFRITUURDE KAPPERTJES



DESEMBROOD – OUDE KAAS – PESTO MAYONAISE – GEFRITUURDE KAPPERTJES – GEKOOKT EI – BIESLOOK – VEGA



DESEMBROOD – VITELLO TONNATO – TONIJNMAYONAISE – RODE UI – TOMAATJES



DESEMBROOD – ASIAN STYLE CARPACCIO – HOISIN – GRANA PADANO – RODE UI – KROKANTE KNOFLOOK



DESEMBROOD – PASTRAMI – MOSTERD – AUGURK – RUCOLA – DRAGONCRÈME – TINY PEPPERS



WARME BROODJES

NAANBROOD INDIAN STYLE CHICKEN – KORIANDER – UIENCOMPOTE



BRIOCHE BROODJE – MINI HAMBURGER – UIENCOMPOTE – CHEDDAR – BACON – BBQ-SAUS



DESEMBROOD – BLAUWSCHIMMELKAAS – ANSJOVIS – VENKEL – DILLE



DESEMBROOD – SCRAMBLED TOFU – GUACAMOLE – GEGRILDE PAPRIKA – VEGAN



EXTRA'S

ZOMERSE TUINERWTJESSEOP – SPINAZIE – KOKOSMELK – GEGRILDE MAIS MUNT – VEGAN
N.V.T.

RODE QUINOA SALADE – ROKANTE TUINBOONTJES – PAPRIKA – POMPOENPITJES – VEGAN



ZWARTE RIJST SALADE – AVOCADO – AZUKI BOONTJES – LENTE UI – CHIMMICHURI DRESSING – VEGAN



SOJA

TONIJN TATAKI – SOJA-SESAMDRESSING – WAKAME – TEMPURA KROKANTJES – CHEF'S SPECIAL



GLUTEN



VIS



EI



MOSTERD



SOJA



SESAMZAAD

FRIETJES – MAYONAISE



EI



MOSTERD



SOJA

FRIETJES – PARMEZAANSE KAAS – TRUFFELMAYONAISE



MELK



VIS

CHARCUTERIE PLANK – HARDE KAAS – OLIJVEN – GRISSINI



GLUTEN



MELK

DESSERTS

AARDBEIENTIRAMISU – WITTECHOCOLADESCHAAFSEL



GLUTEN



EI



MELK



SOJA

PASSIEVRUCHTSORBETIJS – VERSE PASSIEVRUCHT – NEGRONISAUS – VEGAN



ZWAVELDIOXIDE