

HUMPHREY'S

ALLERGENENKAART GROEPSMENU – SEPT-OKT-NOV 2026

BROOD



GLUTEN

AIOLI



MOSTERD



EI



MELK



ZWAVELDIOXIDE

VOORGERECHTEN

GEROOSTERDE PAPRIKASOEP – PIJNBOOMPITJES – BASILICUM – FOCACCIA – **VEGAN**



GLUTEN

RUNDERCARPACCIO – RUCOLA – GRANA PADANO – ZONGEDROOGDE TOMAATJES – TRUFFELMAYONAISE



MOSTERD



EI



MELK



VIS



SOJA

KROKANT GEFRITUURDE ZALMROL – SOJABOONTJES – INGELEGDE GEMBER – ZOETZURE CHINESE KOOL – YUZUDRESSING



GLUTEN



EI



VIS



SOJA



SESAMZAAD

HOOFDGERECHTEN

BLACK TIGER GARNALEN – PETERSELIE-RISOTTO – BALSAMICO-UITJES – ROZEMARIJNCRUNCH



GLUTEN



MELK



ZWAVELDIOXIDE



SELDERIJ



SCHAALDIJEREN

SMOKEY GARDEN SAUSAGE – SAFFRAAN-POMODORISAUS – GEROOSTERDE COURGETTE – SHIITAKE – GEROOKTE AMANDELEN – **VEGAN**



NOTEN

(amandel)



ZWAVELDIOXIDE

MIXED GRILL – BIEFSTUK – BLACK ANGUSBURGER – VARKENSHAAS – KIPFILET – AIOLI



MOSTERD



EI



MELK



ZWAVELDIOXIDE



SELDERIJ

BIJGERECHTEN



SESAMZAAD

KOMKOMMERSALADE / APPELCOMPOTE **N.V.T.**

FRIET **N.V.T.** / MAYONAISE



MOSTERD



EI



SOJA

NAGERECHTEN

TIRAMISU – KARMELSAUS – AMARETTIKOEKJES



GLUTEN



EI



MELK



SOJA

PECAN BROWNIE – CREAMY ROOMKAAS – GEMARINEERDE PRUIMEN – VEGAN



GLUTEN



NOTEN

(amandel en pecan)

BASKISCHE CHEESECAKE – VANILLE-IJS – KARMEL- & BOSVRUCHTENZAUS – AMANDELSCHAAFSEL



EI



MELK



NOTEN

(amandel)