

HUMPHREY'S

ALLERGENENKAART GROEPSMENU UTRECHT – 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



SCHAALDIJEN

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



NOTEN

(amandel)



ZWAVELDIOXIDE

KALFSSPIES – TRUFFEL – SJALOTTENJUS – AARDAPPELGRATIN – GROENE ASPERGES



MELK

BIJGERECHTEN



SESAMZAAD

KOMKOMMERSALADE / APPELCOMPOTE N.V.T.



MOSTERD



EI



SOJA

FRIET N.V.T. / MAYONAISE

NAGERECHTEN

TIRAMISU – KAREMELSAUS – AMARETTIKOEKJES



GLUTEN



EI



MELK



SOJA

PECAN BROWNIE – CREAMY ROOMKAAS – GEMARINEERDE PRUIMEN – VEGAN



GLUTEN



NOTEN

(amandel en pecan)

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



EI



MELK



NOTEN

(amandel)