



# ALLERGENENKAART

PIN ONLY

## VEGANISTISCH

### Koud

Humusboard met Tasty Tom tomaatjes, chilipoeder, groene paprika, radijs, mais en flatbread*	Thaise rijstvelloempia met knapperige tofu, Zeastar tonijn en een sesam- en wasabi-dressing € 9,50 SO, SE, PA, MO
Zomerse gazpacho met komkommerparels en wasabiroom € 7,80 UI, K, S, PA, G	Tartaar van geroosterde rode biet en Granny Smith appel met Colman's mustard, avocadocrème en gepofte rijst € 7,80 MO, K

Huisgemaakte nacho's met verse guacamole € 4,75 K, Z, G

### Warm

Rendang van jackfruit met cassave, sambal van tempeh en zoetzuur van gember € 9,75 G, SO, SE, K, PA, N, P	Dahl van zwarte linzen, met spinazie, amandelen, yoghurt en naan* € 9,75 K, UI, N, *G
Pulled panno van oesterzwam en portobello op een tostada met een lauwarme crème van zoete aardappel en chipotle mayonaise € 9,25 K, MO	Plantbased smashburgers met unagi, knoflooksaus en zure bom op brioche broodjes* met roseval aardappeltjes € 12,50 K, UI, SO, SE, MO, *G
Ingelegde paksoi in een Thaise bouillon met cashewnoten en kokosschuim € 7,75 N, G, SO, SE	Tempura van kingboletten met pickles van bloemkool en chipotlesaus € 10,75 G, SO, UI, PA

(P) PINDA	(V) VIS
(Z) ZWAVELOXIDE	(SC) SCHAL- EN SCHELP
(E) EI	(S) SELDERIJ
(N) NOTEN	(L) LUPINE
(MO) MOSTERD	(K) KNOFLOOK
(SE) SESAM	(PA) PAPRIKA
(SO) SOJA	DEZE GERECHTEN
(ME) MELK / LACTOSE	(ZW) MAG IEMAND DIE ZWANGER IS NIET
(G) GLUTEN	(UI) UI
(*G) MET AANPASSING KAN DIT GERECHT GLUTENVRIJ	

## VEGETARISCH

### Koud

Taartje van nieuwe kriel salade met crème fraîche, verse dopertwijn, kwartelei en een chip van bakbanaan € 8,40 ME, E, S	Carpaccio van artisjok met krokante oesterzwam, pesto van doperwtien, roze uiensaus en Pecorino € 13,25 G, E, ME, N, UI
Lontong met tahoe, tempeh, tauge, komkommer, gefrituurde ei en ketjap - vegan zonder ei - € 9,25 SO, SE, E, N, G	Amsterdamse buffelmozzarella met caponata; Siciliaanse zoetzure groenten, een <u>toast van Turks*</u> brood en 12 jaar gerijpte balsamico € 12,25 ME, K, SE, S, PA, *G

### Warm

Flammkuchen met Gruyère, "bacon", crème fraîche, ui en rode peper € 10,50 G, ME, N, E, SO, Z	Ravioli gevuld met tuinbonen en mozzarella met basilicum olie en verse tuinbonen € 10,80 G, ME, E
Hartige kateifi; gesponnen filodeeg uit de oven met spinazie, champignons en feta € 8,95 G, ME, K, PA, E, UI	Parmigiana all'arrabbiata met aubergine en mozzarella € 8,75 K, UI, ME, PA
Soufflé van wortel met kruidenroomkaas, gefrituurde vegan crispy lemon "shrimps" en chili olie € 10,25 ME, G, E, S, PA	Empanada van brioche met chili sin carne en mole rojo met chili, banaan en chocolade € 11,75 G, UI, K, PA, ME, SE

Deze allergenenkaart toont de gerechten zonder aanpassingen. Eventuele wijzigingen, om gerechten allergen vrij te maken, zijn in overleg mogelijk.

Ook met overige allergien kan, in overleg met de keuken, rekening gehouden worden.

Vraag de bediening voor advies.

## VIS / VLEES

### Koud

Indonesische Pepes; gerookte makreel* met schuim van tom kha, gepofte rijst, groene komkommer en zoetzure rode ui € 11,50 V, K, UI, SC, SE, SO, G, PA	Tataki van Albacore tonijn* met kimchi mayonaise en chips van nori € 10,25 Z, V, E, MO, SO, ZW, G, SE
Huisgemaakte paté van in ganzenvet gekonfijte eend met kippenlever en Madame Jeanette in runderpastrami op toast van brioche met tomaat-groene appel compote € 9,55 K, N, S, ME, PA, Z, E, *G	Prosciutto di Parma met een crème van truffel burrata, mandarijncomposte en gebrande hazelnoot op een <u>Italiaanse peper cracker*</u> € 9,70 ZW, N, ME, *G

### Warm

Kibbeling met tartaarsaus en zoetzuur € 9,70 V, UI, E, G, MO	Op de plancha gebakken bavette van dubbeldoel koe, op pommes pressé met chimichurri € 15,25 UI, K, S
Saté van kippendijen met echte pindasaus en knoflookpopcorn € 14,80 SO, SE, K, PA, P, Z	Peking eend met hoisin, "pepperjam*" en een zwarte sesamcracker € 10,75 SO, K, SE, SC, PA, *G
	*Wij zijn aangesloten bij Vis&Seizoen; alle vis is ASC- of MSC-gecertificeerd

## DESSERTS

Tolhuistuintje voor twee personen; chocolade bloempotjes gevuld met semifreddo van pistache en eetbare aarde € 14,10 G, N, ME, SO	Eton Mess van pavlova met rood fruit, pistachenoten en slagroom € 9,75 E, ME, N
Lemon posset met frambozen € 7,60 ME	Surinaamse Bojo cake; amandel- en cassavecake met ananas sorbetijs en <u>discodip*</u>   vegan € 9,25 N, *G

Sticky toffee dessert met maple & pecan ijs van Montgomery's en een karamelsaus van sojamelk en Maker's Mark   vegan € 7,50 SO, G, N, ZW	Do's cheesecake met witte chocolade op een bodem van Oreo en een rode vruchten compote € 8,60 ME, E, G
---	---



# ENGLISH MENU - ALLERGENS

CARDS ONLY

## VEGAN

### Cold

Hummusboard with Tasty Tom tomatoes, chili, green bell pepper, radish and mais served with flatbread\*  
**€ 7,95 PA, S, K, \*G**

Fresh gazpacho with cucumber pearls and wasabi cream  
**€ 8,25 UI, K, S, PA, G**

Thai springrolls with crispy tofu, Zeastar tuna and a seame and wasabi dressing  
**€ 9,50 SO, SE, PA, MO**

Tartar from oven roasted beetroot and Granny Smith with Colman's Mustard, avocado cream and puffed rice  
**€ 7,80 MO, K**

Homemade nachos with fresh guacamole **€ 4,75 K, Z, G**

### Warm

Rendang made from jackfruit with cassava, sambal of tempeh and sweet and sour ginger  
**€ 9,75 G, SO, SE, K, PA, N, P**

Tostada with pulled oyster mushroom and portobello with avocado dip and lukewarm sweet potato cream  
**€ 9,25 K**

Pickled paksoi in Thai bouillon with cashews and coconut foam  
**€ 7,75 N, G, SO, SE**

Dahl from black lentils with spinach, almonds, yogurt and naan bread\*  
**€ 9,75 K, UI, N, \*G**

Plant-based smashburger with garlic sauce, unagi and pickles on a brioche bun with Roseval potatoes  
**€ 12,50 K, UI, SO, SE, MO, \*G**

Tempura of king bolete with pickles of cauliflower and chipotle sauce  
**€ 10,75 G, SO, UI, PA**

## VEGETARIAN

### Cold

Tartlet of new potato salad with crème fraîche, green peas, quail egg and a plantain chip  
**€ 8,40 ME, E, S**

Buffalo mozzarella from Amsterdam with caponata; Sicilian sweet and sour vegetables, toasted Turkish bread and balsamico that has ripened for 12 years  
**€ 12,25 ME, K, SE, S, PA, \*G**

Lontong with tahoe, tempeh, bean sprouts, cucumber, fried egg en sweet soy sauce - vegan option without egg -  
**€ 9,25 SO, SE, EI, N, G**

Carpaccio of artichoke with crunchy oyster mushroom, garden pea pesto, pink onion sauce, smoked almonds and Pecorino  
**€ 13,25 G, E, ME, N, UI**

### Warm

Flammkuchen with Gryère, "bacon", crème fraîche, onions and red pepper  
**€ 10,50 G, ME, N, EI, SO, Z**

Savory kateifi; spun filo pastry with spinach, feta cheese and mushrooms  
**€ 8,95 G, ME, K, PA, E, UI**

Carrot soufflé with cream cheese, fried vegan lemon "shrimpz" and chili oil  
**€ 10,25 ME, G, E, S, PA**

Ravioli filled with broad bean and mozzarella with basil oil and fresh broad beans  
**€ 10,80 ME, G, E**

Parmigiana allárrabiata with aubergine and mozzarella  
**€ 8,75 K, UI, ME, PA**

Brioche empanada filled with chili sin carne served with mole rojo with chili, banana and chocolate  
**€ 11,75 G, UI, K, PA, ME**

## FISH / MEAT

### Cold

Indonesian Pepesan; smoked mackerel with tom kha kai foam, puffed rice, green cucumber en sweet and sour red onion  
**€ 11,50 V, K, UI, SC, SE, SO, G, PA**

Homemade paté of in goose fat candied duck with chicken liver and Madame Jeanette in beef pastrami on toast made of brioche\* with tomato and green apple compote  
**€ 8,95 K, N, S, ME, PA, E, Z, \*G**

Tataki of Albacore tuna with kimchi-mayonnaise and nori crisps\*  
**€ 9,75 Z, V, E, MO, SO, ZW, \*G**

Prosciutto di Parma with a truffle burrata cream, tangerine compote and burnt hazelnuts on an Italian cracker with pepper\*  
**€ 9,70 ZW, N, ME, \*G**

### Warm

Kibbeling; fried cod\* with tartar sauce and mixed pickles  
**€ 9,70 V, UI, E, G**

Satay of chicken thighs with real peanut sauce and garlic popcorn  
**€ 14,80 SO, SE, K, PA, G, P**

Peking duck with hoisin, "pepperjam" and a sesame cracker  
**€ 10,75 SO, K, SE, SC, PA, \*G**

Baked bavette on the plancha on pommes pressé with chimichurri  
**€ 15,25 UI, K, S**

## DESSERTS

Tiny THT garden for two; chocolate flowerpots filled with pistachio semifreddo and edible soil  
**€ 14,10 G, N, ME, SO**

Lemon posset with raspberries  
**€ 7,60 ME**

Eton mess of pavlova with red fruit, pistachio and whipped cream  
**€ 9,75 E, ME, N**

Surinam Bojo cake; almond and cassava cake with pineapple sorbet ice cream with sprinkles\* | vegan  
**€ 9,25 N, \*G**

Vegan sticky toffee dessert with maple and pecan ice cream from Montgomery's and a caramel sauce of soy milk and Maker's Mark  
**€ 7,50 SO, G, N, ZW**

Do's cheesecake on an Oreo cookie crust with white chocolate and a forest fruit compote  
**€ 8,60 ME, G, E**

(P)	PEANUT	(V)	FISH
(Z)	SULFUROXIDE	(SC)	SHELLFISH
(E)	EGG	(S)	CELERY
(N)	NUTS	(L)	LUPINE
(MO)	MUSTERD	(K)	GARLIC
(SE)	SESAME	(PA)	BELL PEPPERS
(SO)	SOYA	(ZW)	NOT RECOMMENDED WHEN YOU ARE PREGNANT
(ME)	MILK / LACTOSE	(G)	GLUTEN
(UI)	ONION	(*G)	GLUTEN FREE POSSIBLE WITH ADJUSTMENTS

This menu shows the dishes without adjustments. Changes on most dishes can be made to accommodate your allergies.

We can also accomodate other allergies.

Please consult the waiting staff for advice.

Tel. 020 7604820

@tolhuistuin

Facebook.com/tolhuistuin

www.tolhuistuin.nl/eten-drinken

\*We are partnered with Vis&Seizoen; all of our fish is ASC or MSC certified