



Allergenen menu

pin only

vooraf

veganistisch

vegetarisch

vis / vlees

desserts

Christophe-desembrood met Tarragona-olijfolie & dukkah – 6.8 – <i>g, n, p, se</i>		Huisgemaakte nacho's met guacamole – 5.5 – <i>g, k, pa, u, z</i>	
koud		warm	
Drunken silken tofu in Koreaanse peperteriyaki – 8.5 <i>g, k, pa, se, so, u</i>	Rijstvelloempia gevuld met "tonijn", paksoi, taugé, takuan en mihoen geserveerd met <u>teriyakisaus*</u> – 8.8 <i>*g, k, pa, se, so, u</i>	Rendang van spitskool met sambal van tempeh en zoetzure gember – 9.8 <i>k, pa, se, so, u, z</i>	Surinaamse pom van tayer-knol met piccalilly sambal en zoetzuur van bloemkool – 9.3 <i>k, mo, pa, s, u, z</i>
Pani Puri gevuld met jackfruit, panang curry en een kokos- pindacrunch – 7.2 <i>g, k, pa, p, se, so, u</i>		Geroosterde bloemkool in teriyaki met een sesam-taugésalade en pittige cashew – 8.3 <i>g, n, se, so, mo</i>	Authentieke Rajma dahl van kidneybonen en koriander – 8.3 <i>k, mo, pa, se, u, z</i>
		Gefrituurde gyoza met tonkatsusaus op ingelegde oosterse komkommer – 8.8 <i>g, k, s, se, so, u, z</i>	Pulled paddo van oesterzwam en portobello op een tostada met een lauwwarme crème van zoete aardappel en chipotlemayonaise – 9.8 – <i>k, pa, so, u, z</i>
koud		warm	
Burrata met peperonata van twee soorten geroosterde paprika met 12 jaar oude balsamico, "nduja" en <u>pane carasau*</u> – 12.5 <i>k, *g, me, pa, u, z</i>	Carpaccio van knolselderij met zwarte knoflooklak, pastinaakcrème, limoenspray en hazelnoot – 7.9 <i>e, k, me, n, se, z</i>	Patatas bravas met pittige aioli brava uit Andalusië – 8 – <i>e, k, mo, pa me</i>	Feuilletée met prei, ui en een buffelkaas met truffel – 9.6 <i>e, g, k, me, u</i>
Crème brûlée van zachte geitenkaas van De Meibloem met <u>noten-bierbrood*</u> en een compote van lychees en framboos – 9.5 <i>e, *g, me, n, *zw</i>	Miso-hummus met zwarte krokante rijst en huigemaakt naan – 8.8 <i>g, me, se, so (vegan mogelijk)</i>	Plantbased smashburgers met unagi, knoflooksaus en een zure bom op briochebroodjes – 12.5 <i>e, g, k, me, mo, se, so, u, z</i>	Pompoen ammaretti ravioli met pompoenolie en rucola – 11.5 <i>e, g, me, n, s</i>
		Oesterzwam geprek met sambal peteh. Gebaseerd op Ayam Geprek: Indonesische krokante kip van de Vrouw met de Baard, deze versie is verkrijgbaar in hun weekend pop-up in de Tuin 9.8 – <i>g, k, pa, se, so, u, z</i>	Gnocchi met Oudwijker Fiore; Nederlandse Taleggio, met spinazie, venkel een saus van Nouilly Prat vermouthe – 10.5 <i>e, g, me, k, u, z, zw</i>
koud		warm	
Tataki van yellowfin tonijn* met edamame, <u>wakame*</u> , <u>Tomasu sojasaus*</u> en <u>tempura-wasabichips*</u> 12.9 – <i>e, *g, l, se, so, v</i>	Prosciutto di Parma met een crème van truffelburrata, mandarijncompote en gebrande hazelnoot op een <u>Italiaanse pepercracker</u> – 10.5 <i>*g, me, n, pa</i>	Saté van kippendijen met echte pindasaus en knoflookpopcorn – 14.8 <i>k, p, pa, se, so, u, z</i>	Pittige Koreaanse kibbeling* met zoetzuur en een gochujangsaus – 10 <i>g, k, pa, se, so, v</i>
Zeebaars* ceviche met habanero, mango en tequilla met een <u>tortilla chip</u> met avocado-chipotlecrème – 11.8 – <i>g, *g, pa, s, so, u, v, zw</i>	Paté van hert en kippenlever met cognac, cranberry, truffel, hazelnoot en salie met een kweepercompote – 10.9 <i>e, g, k, me, n, z, zw</i>	Procureur van Livar varken met pommes dauphinois en <u>jus de veau*</u> – 12.5 <i>k, me – *k, s, so, u, z</i>	Pekingseend met <u>hoisin</u> , <u>'pepper-djam*</u> en een zwarte sesamcracker – 11.8 – <i>*g, k, pa, sc, se, so, u, z</i>
		Softshell-taco met gefrituurde gamba, frisse mangosalsa en pico de gallo – 12.8 – <i>e, g, k, me, mo, pa, s, sc, u</i>	Flammkuchen met tonijn*, piri piri, truffelsalsa en gruyerekaas – 10.5 <i>g, pa, me, u, v, z</i>
		Vitello tonnato met kalfssucade, tonijnsaus uit de oven en Italiaanse gekonfijte tomaten – 12.8 – <i>e, mo, v, z</i>	
<i>*wij zijn aangesloten bij Vis&Seizoen; alle vis is ASC- of MSC-gecertificeerd</i>			
Affogato van huisgemaakt gianduja-ijs overgoten met espresso vegan – 5.5 <i>n, so</i>	Tiramisu met savoirdi en vin santo – 8.5 – <i>e, g, me, z, zw</i>	Pornstar Martini panna cotta met een schuim van Passoa en met passievrucht – 9.5 – <i>e, me, zw</i>	Dubaireep; chocoladereep met pistache- en kadayifvulling – 5.5 <i>g, me, n, se</i>
Aziatische trifle van spekkoeke met sereh-gember chocolademousse en lychees vegan – 8.3 – <i>g, so</i>	Gorgonzola dolce met chilimarmelade en vijgenbrood – .9.3 – <i>g, me, n, pa</i>	Tolhuistuintje voor twee personen; chocoladebloempotjes gevuld met semifreddo van pistache en eetbare aarde – 14.5 – <i>g, me, n, so</i>	Koffie met klein zoet; Koffie naar keuze met een cannoli met vanille-ricotta villing, tom kha kubus en een klassieke madeleine – 9.3 <i>e, g, me, n</i>

allergenen	
e	ei
g	gluten
*g	glutenvrij mogelijk
k	knoflook
l	lupine
me	melk / lactose
mo	mosterd
n	noten
p	pinda
pa	paprika
s	selderij
sc	schaaldieren
se	sesam
so	soja
u	ui
v	vis
w	weekdieren
z	zwaveldioxide / sulfiet
zw	deze gerechten mag iemand die zwanger is niet

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

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

Vraag de bediening voor advies.

het woekert in
XNO TOLHUISTUIN