
















Allergenenkaart voor Restaurant Spijs

Voorgerechten

	KING KRAB - KREEFT - GAMBA - CITRUS MAYONNAISE - AARDAPPEL	 EI  GLUTEN  MOSTERD  SCHAALDIEREN
	TARTAAR TONIJN - KROKANTE SLIBTONG - MAIS - SESAM - TERIYAKI - WASABI	 EI  GLUTEN  SESAMZAAD  VIS
	ROEREI - TRUFFEL - PADDESTOELEN - BRIOCHE - RUCOLA - MANCHEGO (V)	 EI  GLUTEN  MELK  NOTEN
	KLASSIEKE HOLLANDSE GARNALEN COCKTAIL	 EI  GLUTEN  SCHAALDIEREN  VIS
	CARPACCIO OSSENHAAS - PESTO - PARMEZAANSE KAAS - CROUTONS - POMMODORI	 EI  GLUTEN  NOTEN




Tussengerechten

	GEROOSTERDE COQUILLES - RIVIERKREEFT RISOTTO - SAFFRAAN BEURRE BLANC	 MELK  SCHAALDIEREN
	SCHOLFILET - PENNE PASTA - FIJNE GROENTE - TRUFFEL BEURRE BLANC	 EI  GLUTEN  MELK  VIS
	ZWEZERIK - BIOLOGISCHE EENDENLEVER - APPEL VIJGEN COMPOTE - GEROOKTE KNOFLOOKJUS	
	TAMME EENDENBORST - PADDENSTOELEN - KIKKERERWTEN - SPITSKOOL - CITRUS JUS	

Hoofdgerechten

	ZEEBAARSFILET - KRIELTJES - PUNTASPERGES - BLOEMKOOLCRÈME - VADOUVAN	 MELK  VIS
	TARBOTFILET - KNOLSELDERIJPUREE - WILDE SPINAZIE - BOSPEEN - KREEFTENJUS	 MELK  SCHAALDIEREN  VIS
	TOURNEDOS VAN OSSENHAAS - ROSEVAL - BEUKENZWAM - HARICOT VERTS - BASILICUMJUS	
	HERTENFILET - ZUURKOOLSTAMPOT - STOOFPEER - VEENBESSEN KRUIDKOEK SAUS	 GLUTEN  MELK

menu's

	3 GANGEN	
	4 GANGEN	
	5 GANGEN	

Nagerechten

	MARACUJA CHEESE CAKE - MANGO - WITTE CHOCOLADE	 EI	 GLUTEN	 MELK	 NOTEN
	CHOCOLADE - HAZELNOOT - TAARTJE - MOUSSE - WALNootIJS	 EI	 GLUTEN	 MELK	 NOTEN
	CRÈME BRÛLEE - TONKABONEN - VANILLA - ROOM IJS	 EI		 MELK	
	KAAS PLATEAU - ROGGENBROOD - VIJGENCAKE	 EI	 GLUTEN	 MELK	 NOTEN

Restaurant Spijs
Wassenaarsestraat 147
2586AN Den Haag
070 35 86 975
info@spijs.com


Stichting HorecaOnderwijs
w: www.sho-horeca.nl
t: 076-5710078