



Allergenenlijst

Dit overzicht bevat de complete menukaart conform de NVWA-richtlijnen.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

I. Voorgerechten, Soepen & Lunch

Gerecht	Wettelijk Verplichte Allergenen	Belangrijke Keukencheck / Informatie voor Bediening
Broodplankje	Gluten (tarwe), Ei, Mosterd, Soja, Melk (lactose)	Bevat huisgemaakte kruidenboter en Koekenbier dip
Carpaccio	Gluten (tarwe), Melk (lactose)	Tarwegluten via de maïs-bruschetta; melk via de geraspte oude kaas van Lutjewinkel in de pesto.
Champignon Pil Pil	<i>Geen allergenen</i>	
Champignons uit de oven (Saute)	Melk (lactose), Gluten (tarwe), Sulfiet	Melk via Debic koksroom; gluten via Knorr roux/bouillon; sulfiet via de gebruikte Chardonnay witte wijn.
Flamkuchen geitenkaas	Gluten (tarwe), Melk (lactose)	Gluten via de deegbodem; melk via de geitenkaas en de crème fraîche-basis.

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Flamkuchen spek ui kaas	Gluten (tarwe), Melk (lactose)	Gluten via de deegbodem; melk via de geraspte kaas en crème fraîche-basis.
Gamba Pil Pil	Schaaldieren	Gamba's zijn schaaldieren. De sausolie zelf is allergeenvrij. Indien geserveerd met brood, komt er Gluten bij.
Gerookte Zalm	Vis, Gluten (tarwe), Ei, Mosterd, Sulfiet	Vis via de zalm; ei en mosterd via de dillemayo; sulfiet via de kappertjes; gluten via de maïs-bruschetta.
Papadum Carpaccio	Melk (lactose)	Melk via de kaas/pesto. Let op: controleer de kant-en-klare papadums uit de groothandel altijd op sporen van tarwebloem (Gluten).
Papadum Tonijn	Vis, Ei, Mosterd	Vis/ei/mosterd via de tonijnsalade. Let op: controleer de kant-en-klare papadums uit de groothandel altijd op sporen van tarwebloem (Gluten).
Proeverij Koekenbier	Gluten, Melk, Ei, Mosterd, Vis, Schaaldieren, Soja	Combinatieplank van jullie hardlopers. Bevat door de diversiteit bijna alle hoofdallergenen.
Rivierkreeftjes	Schaaldieren	Rivierkreeftjes zijn schaaldieren. Indien er dillemayo of een saladegarnituur met dressing bij gaat: voeg Ei, Mosterd toe.
Tempura garnalen	Schaaldieren, Gluten (tarwe)	Garnalen zijn schaaldieren; het krokante tempurabeslag bevat standaard tarwebloem.

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Tomatensoep	Gluten (tarwe), Melk (lactose), Selderij	Gemaakt van Gebonnen Tomatensoep Fijnko, Lebo kruidenkaas, koksroom en Knorr Primerba basilicum uit potje. Zonder brood.
Tonijnsalade	Vis, Ei, Mosterd, Gluten (tarwe)	Vis/ei/mosterd via de salade; gluten via het ambachtelijke oerbrood (wit/bruin) van Bakker Both.
Uiensoep	Gluten (tarwe), Soja, Sulfit, Selderij, Melk (lactose)	Uiensoepoeder Knorr bevat gluten/selderij; ketjap bevat soja/gluten; rode wijn bevat sulfit; gegratineerde kaas voegt melk toe.

II. Hoofdgerechten

Gerecht	Wettelijk Verplichte Allergenen	Belangrijke Keukencheck / Informatie voor Bediening
Biefstuk / Entrecote / Tournedos	Melk (lactose) (+ saus)	Standaard gebakken in Blue Band vloeibare boter (melk). Bij champignonsaus of pepersaus komt er extra Gluten en Melk bij.
Black Angus Saté	Pinda, Soja, Gluten (tarwe), Schaaldieren	Pinda/soja/gluten via de Wijko satésaus en ketjap; gluten via Go-Tan gebakken uitjes; schaaldieren via de bijgevoegde kroepoek.
Burgers (Koekenbier / Bacon Cheese)	Gluten (tarwe), Ei, Mosterd, Soja, Melk (lactose)	Kaas = melk; burgerbroodje = gluten. De burgersaus is jullie eigen Koekenbier dip (fritesaus = ei/mosterd; vlammsaus = soja/gluten).

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Curry Gamba Zalm	Schaaldieren, Vis, Melk (lactose), Gluten (tarwe)	Gamba's = schaaldieren; zalm = vis. De saus is op basis van Knorr Garde d'Or kerriesaus (bevat melk en tarwegluten).
Kaasfondue <i>(Naturel & Blauwe Kaas)</i>	Melk (lactose), Gluten (tarwe), Sulfiet	Kaasmengsel = melk. Bereid met witte wijn (sulfiet). Wordt geserveerd met brood om te dippen (gluten).
Kip Curry	Melk (lactose), Gluten (tarwe)	Gemaakt met verse kip en groenten in jullie kerriesaus (Knorr Garde d'Or basis bevat melk/lactose en tarwegluten).
Kipburger	Gluten (tarwe), Ei, Mosterd, Soja, Melk (lactose)	De burger zelf is gepaneerd (gluten). Geserveerd op een broodje (gluten) met kaas (melk) en de Koekenbier dip (ei, mosterd, soja, gluten).
Kipsaté	Pinda, Soja, Gluten (tarwe), Schaaldieren	Kip gemarineerd in Oosterse marinade (soja/gluten). Geserveerd met Wijko satésaus, Go-Tan uitjes (gluten) en kroepoek (schaaldieren).
Sliptongetjes	Vis, Gluten (tarwe), Melk (lactose)	Sliptong = vis. Worden voor het bakken traditioneel door de bloem (gluten) gehaald och gebakken in vloeibare Blue Band (melk).
Spareribs	Pinda, Soja, Gluten (tarwe), Ei, Mosterd	Let op: de vloeibare Wijko spareribmarinade bevat pinda-extract! Vlammsaus voegt soja/gluten toe. De dip voegt ei/mosterd toe.

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Surf en Turf op de steen	Schaaldieren (+ sauzen)	De combinatie van biefstuk en gamba's zorgt voor schaaldieren. Omdat dit puur op de hete steen wordt bereid, zit er geen bakboter op.
Vega Burger	Gluten (tarwe), Ei, Mosterd, Soja, Melk (lactose)	De vegetarische burger bevat soja, ei en gluten als binder. Wordt geserveerd met een broodje, kaas en Koekenbier dip.
Vega Curry	Melk (lactose), Gluten (tarwe)	Jullie Mixed Veggie groenten zijn volledig allergeenvrij. De toegevoegde Knorr Garde d'Or kerriesaus bevat echter melk en tarwegluten.
Wiener Schnitzel	Gluten (tarwe), Ei, Melk (lactose)	De schnitzel is gepaneerd met bloem/paneermeel (gluten), door het ei gehaald en krokant gebakken in Blue Band vloeibare boter (melk).
Zalmfilet (Oven)	Vis, Soja, Gluten (tarwe), Mosterd, Melk (lactose)	Vis via zalm. Gegaard met een klontje Blue Band boter (melk). Geserveerd met losse sojasaus (soja/gluten) en Wasabi (mosterdextract).

III. Maaltijdsalades

Gerecht	Wettelijk Verplichte Allergenen	Belangrijke Keukencheck / Informatie voor Bediening
Salade Carpaccio	Gluten (tarwe), Melk (lactose), Mosterd	Dressing over de rauwkost bevat mosterd; maïs-bruschetta bevat gluten; geraspte Lutjewinkel kaas bevat melk.

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Salade Geitenkaas	Melk (lactose), Mosterd	De geitenkaas bevat melk/lactose. De huisgemaakte dressing die standaard over de saladebasis gaat, bevat mosterd.
Salade Oosterse Kip	Soja, Gluten (tarwe), Mosterd	De kipblokjes zijn gemarineerd in jullie Oosterse marinade (soja/gluten via ketjap en vlammsaus). Saladedressing bevat mosterd.
Salade Vis	Vis, Schaaldieren, Ei, Mosterd, Gluten (tarwe)	Bevat stukjes gerookte zalm (vis), tonijnsalade (vis/ei/mosterd) en rivierkreeftjes (schaaldieren). Met oerbrood (gluten) en dressing (mosterd).
Salade Ceasar	Ei, Mosterd, Gluten (tarwe), Melk (lactose)	Ei en mosterd via de klassieke romige dressing/mayonaise; gluten via de croutons; melk via de kaassnippers.

IV. Pasta's

Gerecht	Wettelijk Verplichte Allergenen	Belangrijke Keukencheck / Informatie voor Bediening
Pasta Gamba	Gluten (tarwe), Schaaldieren, Melk (lactose)	Pasta bevat standaard gluten; gamba's zijn schaaldieren. De romige witte sausbasis (Debic koksroom en roux) bevat melk en gluten.
Pasta Gamba en Zalm	Gluten (tarwe), Schaaldieren, Vis, Melk (lactose)	Zelfde basis als de pasta gamba, met de extra toevoeging van verse stukjes zalmfilet (vis).

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Pasta Kip	Gluten (tarwe), Melk (lactose)	De pasta bevat gluten. De romige saus op basis van Debic koksroom en Knorr rouxkorrels bevat melk en tarwegluten.
Pasta Kip Oosterse wijze	Gluten (tarwe), Soja	Kip gemarineerd in oosterse marinade (soja/gluten). Gemixt met de pasta (gluten). Deze variant bevat geen roomsaus.
Pasta Zalm	Gluten (tarwe), Vis, Melk (lactose)	De pasta bevat gluten; zalmfilet is vis. De witte roomsaus voegt melk (koksroom) en gluten (rouxbindmiddel) toe.
Vega Pasta	Gluten (tarwe), Melk (lactose)	Gemaakt met jullie allergeenvrije Mixed Veggie groentemix en pasta (gluten) in een romige witte saus op basis van koksroom (melk).

V. Nagerechten & Gebak

Gerecht	Wettelijk Verplichte Allergenen	Belangrijke Keukencheck / Informatie voor Bediening
Appeltaart	Gluten (tarwe), Ei, Melk (lactose)	De klassieke harde wenerbodem bevat tarwebloem, roomboter en ei. Indien geserveerd met slagroom: extra Melk .
Cheesecake	Gluten (tarwe), Melk (lactose), Soja	Gluten via de koekjesbodem; melk via de roomkaasvulling. De gebruikte Gruno chocolade dessertsaus voegt melk en sojalecithine (Soja) toe.

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Crème Brûlée	Melk (lactose), Ei	Gemaakt van de professionele vloeibare basis van Debic. Bevat van nature room (melk) en eigeel.
Coupe Koekenbier	Melk (lactose), Gluten (tarwe), Ei	Melk via het ijs en de slagroom. Het garnituur (zoals een wafeltje of koekje) bevat tarwebloem (gluten) en ei.
Dame Blanche	Melk (lactose), Soja	Melk via het vanille-ijs en de slagroom; melk en soja via de warme Gruno chocolade dessertsaus.
Dame Rouge	Melk (lactose)	Melk via het ijs en de slagroom. De Gruno aardbeien/vruchtensaus is allergeenvrij.
Red Velvet Cheesecake	Gluten (tarwe), Melk (lactose), Ei, Soja	Bevat tarwebloem, eieren en roomkaas via de verschillende cakelagen. Decochocolade bevat sojalecithine (Soja).

VI. Vaste Bijgerechten & Losse Sauzen

Product / Bijgerecht	Wettelijk Verplichte Allergenen	Belangrijke Keukencheck / Informatie voor Bediening
Friet met mayonaise <i>(Bijgerecht)</i>	Gluten (tarwe), Ei, Mosterd	Er is sprake van kruisbesmetting in de frituurpan (snackomgeving), waardoor de friet officieel Gluten bevat. Mayo bevat ei en mosterd.
Bijpassende salade <i>(Bijgerecht)</i>	Mosterd	Vanwege jullie eigen huisgemaakte dressing (gemaakt met Zaanse mosterd, azijn en gambier siroop) die standaard over de salade gaat.

KOEKENBIER

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT



Cocktailsaus	Ei, Mosterd, Sulfiert	Fritessaus = ei/mosterd; de toegevoegde witte Martini bevat van nature Sulfiert .
Knoflooksaus / Spicysaus	Ei, Mosterd, Soja, Gluten (tarwe)	Zaanse fritesaus = ei/mosterd. De toegevoegde Topking Vlammsaus bevat standaard soja en tarwe gluten.
Remouladesaus	Ei, Mosterd	Gemaakt van Zaanse fritesaus (ei/mosterd), ui, augurk, kappertjes en peterselie.
Truffelmayo / Wasabimayo	Ei, Mosterd	Fritesaus = ei/mosterd. De S&B Wasabi tube bevat mosterdextract.