

# ALLERGENENEKAART

## FJORD EAT & DRINK

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Informeer hiernaar bij het personeel.

Feel free to ask the staff for any allergen information.



○ = Kan sporen bevatten — = Niet van toepassing

BORRELGERECHTEN SNACKS	Gluten	Schaaldieren	Ei	Vis	Pinda's	Soja	Melk (inclusief lactose)	Noten	Selderij	Mosterd	Sesamzaad	Zwaveldioxide en sulfieten	Lupine	Weekdieren	Prijs
NOOTJES							○	○	○	○	○	○		—	€ 2,00
OLIJVEN – gemarineerd	⓪	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		—	€ 4,00
EDAMAME	⓪	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		—	€ 4,00
SERRANOHAM (50 gr.)	⓪	—	—	⓪	○	○	○	○	○	○	○	○		—	€ 6,50
DIKKE FRIETEN – vers gesneden – mayonaise	⓪	⓪	⓪	—	—	⓪	—	○	○	○	○	○		—	€ 4,50
DIKKE FRIETEN met parmezaan – truffelmayo	⓪	⓪	⓪	—	—	⓪	—	○	○	○	○	○		—	€ 6,00
BROOD MET SMEERSELS – 2 huisgemaakte smeersels	⓪	—	⓪	○	⓪	⓪	○	○	○	○	○	○		—	€ 6,50
VAN DOBBEN BITTERBALLEN (6 st.)	⓪	⓪	⓪	○	⓪	—	○	○	○	○	○	○		—	€ 7,50
OESTERZWAM BITTERBALLEN (4 st.) – chilisaus	⓪	⓪	○	○	—	—	○	○	○	○	○	○		—	€ 7,50
BITTERGARNITUUR MIX (12 st.)	⓪	⓪	⓪	○	⓪	—	○	○	○	○	○	○		—	€ 10,50
KAASTENGELS TOPKING (6 st.)	⓪	—	—	—	—	○	—	○	○	○	○	○		—	€ 8,00
KAASPLANK – 4 soorten kaas	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	○	○	○	○	○	○		—	€ 14,00
VLAMMETJES TOPKING (5 st.)	⓪	⓪	⓪	○	⓪	⓪	○	○	○	○	○	○		—	€ 7,50
VLAMMETJES VEGAN TOPKING (5 st.)	⓪	⓪	—	—	—	—	○	○	○	○	○	○		—	€ 7,50
VEGA LOEMPIA'S (6 st.)	⓪	⓪	⓪	○	⓪	⓪	○	○	○	○	○	○		—	€ 6,00
<b>ZEEVANGST</b>															
SASHIMI ZALM	⓪	—	⓪	—	—	—	○	—	○	○	○				€ 12,00
SASHIMI TONIJN	⓪	—	⓪	—	—	—	○	—	○	○	○				€ 14,00
SASHIMI MIX – zalm   tonijn	⓪	—	⓪	—	—	—	○	—	○	○	○				€ 13,00
OESTERS (6 st.) – diverse soorten vanaf	⓪	—	—	—	—	—	○	—	○	○	○				€ 23,00
CALAMARIS À LA ROMANA (175 gr.)	⓪	—	⓪	—	—	—	○	○	○	○	○				€ 10,50
<b>GROEPSLUNCH</b>															
Assortiment belegde kleine broodjes (5 stuks). Informeer bij de bediening naar andere lunchmogelijkheden voor grotere gezelschappen.	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			€ 15,00
<b>COCKTAILS</b>															
Informeer bij de bediening naar onze cocktailkaart.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
<b>LUNCHGERECHTEN</b>															
<b>BROODJES</b>															
CARPACCIO – truffelmayo   rucola   parmezaan   pijnboompitten	⓪	⓪	⓪	—	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	○	○	○	○	—	€ 16,00
WARME BEENHAM – brood   bieslook   mosterd-honing saus	⓪	○	—	—	○	⓪	⓪	⓪	⓪	○	○	○	○	—	€ 12,50
KROKETTEN (2 st.) – brood	⓪	⓪	⓪	—	○	⓪	⓪	⓪	⓪	○	○	○	○	—	€ 10,50
UTSMIJTTER – ham   kaas   3 eieren	⓪	—	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	—	⓪	○	○	○	○	—	€ 12,00
OMELET – ham   kaas   3 eieren	⓪	—	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	○	○	○	○	—	€ 12,00
CROQUE MONSIEUR – ham   kaas	⓪	—	⓪	—	—	⓪	⓪	⓪	⓪	○	○	○	○	—	€ 7,50
CROQUE MADAME – ham   kaas   spiegelei	⓪	—	⓪	—	—	⓪	⓪	⓪	⓪	○	○	○	○	—	€ 9,00
<b>SALADE &amp; SOEP</b>															
SOEP van de dag – brood	⓪	—	—	—	—	⓪	⓪	⓪	⓪	○	○	○	○	—	€ 8,50
GEITENKAAS SALADE – walnoten   honing	⓪	⓪	—	—	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	○	○	○	○	—	€ 13,50
SEAFOOD SALADE – tonijn   zalm   garnia   Noorse garnalen   zeekraal	⓪	⓪	—	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	○	○	○	○	—	€ 17,50
<b>LUNCHMENU</b>															
2-GANGEN (voor- en hoofdgerecht)															€ 35,50
3-GANGEN															€ 43,50
<b>À LA CARTE</b>															
CARPACCIO – truffelmayo   parmezaan   pijnboompitten   rucola	⓪	⓪	⓪	—	○	⓪	⓪	⓪	⓪	○	○	○	○	—	€ 14,00
TONIJN FLAMBÉ – wakame schuim   furikake   wonton	⓪	⓪	—	—	○	⓪	⓪	⓪	⓪	○	○	○	○	—	€ 15,00
ZALM TARTAAR – rode bieten   nijsauter krokant   citronette	⓪	⓪	—	—	○	⓪	⓪	⓪	⓪	○	○	○	○	—	€ 13,00
PASTA SCHAALDIEREN – bisque   zeekraal	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	⓪	○	○	○	○	—	€ 18,00
TONIJNSTEAK – antiboise   doperwtencème   haricots verts   pancetta   paarse aardappelchips	⓪	—	—	—	—	⓪	⓪	⓪	⓪	○	○	○	○	—	€ 25,00
<b>VLEESGERECHTEN</b>															
Geserveerd met pommes dauphine, schorseneren sous-vide & chips, bleenhioolcrème en madeira jus.															
ENTRECOTE															€ 27,50

Wij doen onze uiterste best om kruisbesmetting te voorkomen, maar kunnen dit niet 100% garanderen.

Laat het ons weten bij allergieën of dieetwensen.  
Versie: Mei 2026

# ALLERGENENKAART

## FJORD EAT & DRINK

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Informeer hiernaar bij het personeel.  
*Feel free to ask the staff for any allergen information.*



○ = Kan sporen bevatten    – Niet van toepassing

GERECHT	Gluten	Schaaldieren	Ei	Vis	Pinda's	Soja	Melk (inclusief lactose)	Noten	Selderij	Mosterd	Sesamzaad	Zwaveldioxide en sulfieten	Lupine	OPMERKINGEN
<b>VOORGERECHTEN / STARTERS</b>														
Carpaccio	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	○	Ⓢ	○	Ⓢ	–	Parmezaan (melk), truffelmayonaise (ei, mosterd)
Vitello tonnato	Ⓢ	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	Tonijnsaus (vis), kappertjes (zwaveldioxide)
Gerookte paling	Ⓢ	○	○	Ⓢ	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	○	Ⓢ	○	Ⓢ	–	Brioche (gluten, ei, melk), crème fraîche (melk)
Zalm tartaar	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	○	Ⓢ	○	Ⓢ	–	Rijsttrockant (gluten, soja, sesam), gembergel
Gebrande pompoen (vegetarisch)	Ⓢ	○	–	Ⓢ	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	○	Ⓢ	○	Ⓢ	–	Kikkererwten (kan sporen van gluten bevatten)
Soep van de dag   brood	Ⓢ	○	↔	↔	↔	Ⓢ	○	Ⓢ	○	○	○	Ⓢ	–	Brood (gluten), afhankelijk van de soep
<b>HOOFDGERECHTEN / MAIN DISHES</b>														
Dorade in zoutkorst (heel)	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	–	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	<>	Ⓢ	Ⓢ	–	Zoutkorst bevat gluten (brood)
Zeebaars	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	○	Ⓢ	○	Ⓢ	–	Beurre blanc (melk)
Tonijnsteak	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	○	Ⓢ	○	Ⓢ	–	Antiboise (kan ei, mosterd bevatten)
Octopus	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	○	Ⓢ	○	Ⓢ	–	Beurre blanc (melk), mayonaise (ei, mosterd)
Agnolotti pasta	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	○	Ⓢ	○	Ⓢ	–	Pasta (gluten, ei), bisque (schaaldieren, vis)
Gebrande aubergine (vegetarisch)	Ⓢ	Ⓢ	↔	Ⓢ	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	○	Ⓢ	○	Ⓢ	–	Romesco saus (noten, ricotta (melk)
Entrecote	Ⓢ	○	–	↔	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	○	↔	○	Ⓢ	–	Knolcrème (melk, selderij), jus (kan sporen bevatten)
<b>BIJGERECHTEN / SIDE DISHES</b>														
Vers gebakken brood met smersels (per persoon)	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	<>	Ⓢ	Ⓢ	–	Brood (gluten)
Vers gebakken brood	Ⓢ	Ⓢ	–	↔	○	Ⓢ	Ⓢ	○	–	–	Ⓢ	Ⓢ	–	Brood (gluten)
Seizoensgroenten	Ⓢ	–	–	–	○	–	–	○	–	–	○	Ⓢ	–	
Gemengde salade	Ⓢ	–	–	–	○	–	–	○	–	–	○	Ⓢ	–	
Verse frieten met rozemarijn	Ⓢ	–	–	–	○	–	Ⓢ	Ⓢ	–	–	○	Ⓢ	–	
Verse frieten met parmezaan	Ⓢ	–	–	–	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	–	Ⓢ	Ⓢ	–	Parmezaan (melk)
Edamame	Ⓢ	–	–	–	↔	–	Ⓢ	–	–	–	○	Ⓢ	–	Sojabonen (soja)
<b>FRUITS DE MERS / SASHIMI / OESTERS</b>														
Plateau fruits de mer (vanaf 2 personen)	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	Schaaldieren, weekdieren, vis, kan sporen bevatten
Sashimi zalm	Ⓢ	Ⓢ	↔	Ⓢ	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	–
Sashimi tonijn	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	–
Sashimi mix	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	–
Zeeuwse creuses (oesters)	Ⓢ	–	↔	Ⓢ	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	–	–	Ⓢ	–	Weekdieren
Hermit Dutch Coastal gin (3 sprays, per oester)	Ⓢ	–	–	↔	–	○	○	○	–	–	–	Ⓢ	–	–
<b>NAGERECHTEN / DESSERTS</b>														
Panna Cotta	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	○	○	○	Ⓢ	–	Melk, kan sporen van gluten bevatten
Sinaasappel parfait	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	○	○	○	Ⓢ	–	Witte chocolade (melk)
Upside down tiramisu van de chef	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	○	Ⓢ	–	Ei, melk, gluten (biscuit), kan sporen bevatten
Grand dessert	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	○	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	○	Ⓢ	–	Melk, gluten, noten (gezoote noten)
Kaasplank	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	Melk (kaas)
Friandise	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	Gluten, ei, melk, noten, soja
<b>VERRASSINGSMENU'S / SURPRISE MENU</b>														
3-/4-/5-gangen verrassingsmenu	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	–	○	○	Ⓢ	–	Allergenen afhankelijk van de samenstelling
Kaas in plaats van zoetdessert													–	Melk (kaas)
Kaas als extra tussengang													–	Melk (kaas)
Wijnarrangementen (matching wine package)														–

Wij doen onze uiterste best om kruisbesmetting te voorkomen, maar kunnen dit niet 100% garanderen. Samenstelling van gerechten kan wijzigen.

Laat het ons weten bij allergieën of dieetwensen.  
 Versie: Mei 2026