

Onze gerechten kunnen volgende ingrediënten bevatten, breng ons voor aanvang van de maaltijd op de hoogte van eventuele allergieën.

1. Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van:
 - glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose;
 - maltodextrinen op basis van tarwe;
 - glucosestroop op basis van gerst;
 - granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.
3. Eieren en producten op basis van eieren.
4. Vis en producten op basis van vis, met uitzondering van:
 - visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten;
 - visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier en wijn.
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten.
6. Soja en producten op basis van soja, met uitzondering van:
 - volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet;
 - natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja
 - fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja;
 - plantenstanolesters geproduceerd uit sterolen van plantaardige oliën van soja.
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose), met uitzondering van:
 - wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten;
 - lactitol.
8. Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten, met uitzondering van noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.
9. Selderij en producten op basis van selderij.

10. Mosterd en producten op basis van mosterd.
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten.
13. Lupine en producten op basis van lupine.
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren.