

ETEN BIJ PLEIN 4 MET EEN GLUTENINTOLERANTIE

UIT ETEN MET EEN GLUTENINTOLERANTIE IS MOEILIK, ZO OOK BIJ PLEIN 4. VEEL VAN ONZE GERECHTEN HEBBEN (NOG) GEEN RESTAURANTWAARDIGE ALTERNATIEVEN VOOR DE GLUTENBEVATTENDE INGREDIENTEN EN WE KUNNEN ZE ER OOK NIET ALTIJD UITHALEN. OOK KUNNEN ER ALTIJD SPOREN VAN GLUTEN RONDWALEN IN ONZE KEUKEN, DUS MET EEN GLUTENALLERGIE KUNNEN WE HELAAS GEEN 100% REKENING HOUDEN. OOK BEVATTEN ONZE FRITUURS EN OVENS SPOREN VAN GLUTEN DOOR ANDERE GERECHTEN DIE HIERIN BEREID WORDEN.

WELKE GERECHTEN HEBBEN GEEN GLUTENBEVATTENDE INGREDIËNTEN?

VOORAF

BURRATA

CARPACCIO *ZONDER BREADSTICK*

GAMBA AL AJILLO *ZONDER BROOD*

POMODORISOEP *ZONDER BROOD*

THAISE POMPOENSOEP *ZONDER BROOD*

ITALIAN LOADED FRIES

FRITUUR WORDT WEL GEBRUIKT VOOR GLUTENBEVATTENDE GERECHTEN

MEXICAN NACHO'S *ZONDER TOMATENSALSA*

HOOFD

BRISKET *ZONDER PEPERJUS*

NO-BEEF RENDANG *ZONDER KROEPOEK*

RISOTTO AL SALMONE *ZONDER PARMEZAAN KROKANTJE*

RISOTTO AL TARTUFO

SPARERIBS RED HOT SRIRACHA

DESSERT

VANILLE IJS MET SLAGROOM *ZONDER OUBLIE BAKJE & DISCODIP*

SAUZEN

MAYONAISE

SWEET CHILIMAYO

KNOFLOOKMAYO

SRIRACHAMAYO

TRUFFELMAYO

KETCHUP

GUACAMOLE

CREME FRAICHE

KNOFLOOK-CITRUSMAYO

CURRY

CHILISAUS