

De allergenenkaart op onderstaande menukaart. Voor elk gerecht worden de aanwezige allergenen aangegeven. We vermelden standaard de 14 wettelijke allergenen: **gluten (G)**, **schaaldieren (SC)**, **eieren (E)**, **vis (V)**, **pinda's (P)**, **soja (S)**, **melk (M)**, **noten (N)**, **selderij (SE)**, **mosterd (MO)**, **sesam (SS)**, **zwaveldioxide/sulfieten (Z)**, **lupine (L)**, en **weekdieren (W)**.

Allergenenkaart Bavette Fall 2024

LUNCH

1. Desembrood met kip avocado, tomaat, little gem en spekjes – G, M, E
2. Carpaccio met vandouvan mayonaise, little gem & Parmezaan – G, M, E, MO
3. Desembrood met rosbief, truffelmayonaise en olijven – G, M, E
4. Steak sandwich met kogelbiefstuk, uitje, chili en cheddar kaas – G, M, E
5. Brood met handgedraaide croquetten en grove mosterdmayonaise – G, M, E, MO
6. Croque-Monsieur met rosbief en Gruyère kaas – G, M, E
7. Toast Avocado met een gepocheerd ei en Parmezaan – G, E, M
8. Salade met geitenkaas, rode biet, walnoten, pecannoten en Px azijn – M, N
9. Salade van knoflook kip, paddenstoelen, spekjes en verse truffel – M
10. Bavette Royaal – G, M, E
 - o 100% Black Angus Burger met truffelmayonaise, rode ui, cheddar kaas en frieten

TO START

1. Desembrood met gezouten boter – G, M
2. Handgedraaide bitterbal met grove mosterdmayonaise – G, M, E, MO
3. Oesters klassiek met sjalotten vinaigrette – W
4. Crevettes koud geserveerd met vandouvan mayonaise – SC, E, MO

Koude entree

1. Carpaccio van rund met basilicumolie, Parmezaan en notensla – M, N
2. Rosbief met een velouté van sjalot, prei en kaantjes – M, SE
3. Tartare de boeuf klassiek, kwartel ei en een getoast desembrood – G, E, M
4. Mille-feuille van Hollandse paling, aardappel en brioche – G, M, V
5. Tartare van tonijn met avocado, mango en chips van nori – V, S
6. Terrine van eendenlever met chutney van rode ui – M, Z
7. Carpaccio van rode biet met geitenkaas, granola en gemarineerde appel – M, N

Warme entree

1. Sizzling tataki van Black Angus met krokante knoflook, ponzu en bosui – S, SE
2. Mosselen à l'escargot – W, M
3. Coquilles met bloemkoolcrème, beurre noisette en hazelnoot – W, M, N
4. Knolselderij truffelsoep met een krokant van Parmezaan – M, SE
5. Ravioli van stoofvlees met salieboter-roomsaus en verse truffel – G, M, E

Steaks

(geserveerd met seizoensgroenten en frieten)

1. **Rib eye steak 250 gr** – Geen bekende allergenen
2. **Entrecote steak 200 gr** – Geen bekende allergenen
3. **Ossenhaas steak 150 gr** – Geen bekende allergenen
4. **Bavette steak 150 gr** – Geen bekende allergenen
5. **Kogelbiefstuk 180 gr** – Geen bekende allergenen

Plats

1. **Klassieke Boeuf bourguignon met aardappel en wortel** – SE, M
2. **Eendenborst met rode wijnsaus, mousseline van pastinaak en rode kool** – M, SE
3. **Tarbot met botersaus, peterselie en amandelen** – V, M, N
4. **Risotto met paddenstoelen, sjalot en verse truffel** – M, SE

Special

1. **Côte de Boeuf met Roseval-aardappelen, seizoensgroente en zwarte knoflooksaus**
– SE

3-gangen Chef's Menu

- Vraag naar de specifieke allergenen per gang, omdat de samenstelling kan variëren.

Sides & Sauzen

1. **Handgesneden frieten met mayonaise** – E, MO
2. **Roseval aardappelen** – Geen bekende allergenen
3. **Zwarte knoflookjus** – SE
4. **Pepersaus** – M, SE
5. **Rode wijnjus** – SE
6. **Truffel jus** – SE