Brasserie De Kade

Menu Winter 2026

Allergenenkaart

Voorgerechten

Burrata met tomaat — € 12,50

Romige burrata, tomaten en basilicumolie.

Melk

Vegetarisch

Garnalenkroketten — € 11,50

Krokante kroketten met citroenmayonaise.

Gluten · Schaaldieren · Eieren · Melk · Mosterd

Tomatensoep — € 9,00

Geroosterde tomaten met kruidenbouillon.

Selderij

Veganistisch

Carpaccio — € 13,00

Rundvlees, Parmezaan, rucola en dressing.

Melk · Mosterd

Gemarineerde olijven — € 5,50

Groene olijven met knoflook, tijm en olijfolie.

Sulfiet

Veganistisch

Hoofdgerechten

Kabeljauw van de grill — € 24,00

Met seizoensgroenten en citroenboter.

Vis · Melk

Paddenstoelenrisotto — € 22,00

Arboriorijst, paddenstoelen en Parmezaan.

Melk · Selderij

Vegetarisch

* kan sporen bevatten

Heeft u een allergie? Bespreek deze altijd met ons personeel.

Kruisbesmetting kan niet worden uitgesloten. Recepturen kunnen wijzigen.

Deze kaart is opgesteld met hulp van AI en gecontroleerd door het restaurant; het restaurant is verantwoordelijk voor de juistheid. Vertalingen zijn automatisch gemaakt.

Brasserie De Kade

Menu Winter 2026

Allergenenkaart

Burger De Kade — € 19,00

Rundvlees, cheddar en huisgemaakte saus op brood.

Gluten · Eieren · Melk · Sesamzaad · Lupine

Geroosterde aubergine — € 21,00

Met kikkererwten, tahin en verse kruiden.

Sesamzaad

Veganistisch

Erbij

Friet met mayonaise — € 5,00

Krokante friet met mayonaise apart.

Eieren · Mosterd

Vegetarisch

Groene salade — € 6,00

Bladsla, komkommer en huisdressing.

Mosterd · Sulfiet

Veganistisch

Brood met kruidenboter — € 6,00

Vers brood met geklopte kruidenboter.

Gluten (tarwe) · Melk · Sesamzaad · Lupine

Vegetarisch

Geroosterde wortelen — € 7,00

Met sinaasappel en geroosterde amandelen.

Noten (amandel)

Veganistisch

Desserts

Citroentaart — € 9,00

Met een krokante bodem en meringue.

Gluten · Eieren · Melk

Vegetarisch

* kan sporen bevatten

Heeft u een allergie? Bespreek deze altijd met ons personeel.

Kruisbesmetting kan niet worden uitgesloten. Recepturen kunnen wijzigen.

Deze kaart is opgesteld met hulp van AI en gecontroleerd door het restaurant; het restaurant is verantwoordelijk voor de juistheid. Vertalingen zijn automatisch gemaakt.

Brasserie De Kade

Menu Winter 2026

Allergenenkaart

Chocolademousse — € 8,00

Luchtige pure chocolademousse.

Eieren · Melk · Soja · Noten*

Vegetarisch

Sorbet van de dag — € 7,00

Twee bollen fruitsorbet.

Geen allergenen geregistreerd. Dit betekent niet allergenenvrij.

Veganistisch · Lactosevrij

Kaasplank — € 13,00

Drie kazen, notenbrood en vijgencompote.

Gluten · Melk · Noten · Sulfiet

Vegetarisch

Vers seizoensfruit — € 6,50

Gesneden fruit van het seizoen.

Geen allergenen geregistreerd. Dit betekent niet allergenenvrij.

Veganistisch

Dieet: Vegetarisch, Veganistisch, Lactosevrij

Dieetlabels zijn opgave van het restaurant. "(op verzoek)" betekent dat de keuken het gerecht zo kan bereiden. Vraag bij twijfel de bediening.

In deze keuken worden frituur en sauzen gedeeld; kruisbesmetting is niet uit te sluiten.

Glutenhoudende granen: tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver.

Noten: amandel, hazelnoot, walnoot, cashew, pecan, pistache, paranoot, macadamia.

* kan sporen bevatten

Heeft u een allergie? Bespreek deze altijd met ons personeel.

Kruisbesmetting kan niet worden uitgesloten. Recepturen kunnen wijzigen.

Deze kaart is opgesteld met hulp van AI en gecontroleerd door het restaurant; het restaurant is verantwoordelijk voor de juistheid. Vertalingen zijn automatisch gemaakt.