

**STIEL
DE BISTRO**



ONZE LUNCH 12:00 - 18:00

Onze broodbakkerij

- Brooike ham & kaas gezond - gekookt eike - sla - komkommer - tomaat - rode ui - Belgische mayonaise - augurkje - seizoen groentenchips - wit of bruin brood € 8,50
- Healthy ham & cheese sandwich - boiled egg - salad - cucumber - tomato - red onion - Belgian mayonnaise - pickle - seasonal vegetable chips - white or brown bread
- SSST... HIER RIJPT DEN DUVEL** Croque - getoast brood - hoeveham - gegratineerde kaas van Duvel bier - seizoensslaetje € 9,50
- SSST... HIER RIJPT DEN DUVEL** Croque - toasted bread - Belgian ham - gratin cheese from Duvel beer - seasonal salad
- Toast champignons - Breydel spek - cantharellen - champignons - seizoensslaetje - bosui - wit of bruin brood € 10,50
- Mushroom toast - Breydel bacon - chantarelles - mushrooms - seasonal salad - spring onion - white or brown bread
- Club Carnivoor - Breydel ham - gegrilde kip - komkommer - tomaat - seizoen groentenchips - wit of bruin brood € 14,50
- Club Carnivore - Breydel ham - grilled chicken - cucumber - tomato - seasonal vegetable chips - white or brown bread
- Club Pescivoor - gerookte zalm - komkommer - tomaat - seizoen groentenchips - mierikswortelmayonaise - wit of bruin brood € 14,50
- Club Pescivore - smoked salmon - cucumber - tomato - seasonal vegetable chips - horseradish mayonnaise - white or brown bread

Onze lunch klassiekers

- Brugge Oud kaaskroketten - gefrituurde peterselie - geraspte Brugge Oud - citroen - seizoensslaetje € 12,00
- Brugge Old cheese croquettes - fried parsley - grated Brugge Old - lemon - seasonal salad
- Artisanale kroketten - ragout van rundsvlees - mosterd - seizoensslaetje - bruin brood € 12,00
- Artisanal croquettes - beef ragout - mustard - seasonal salad - brown bread
- Vol au vent - bladerdeeghapje - ragout van kip en champignons - gehaktballetjes - Vlaamse friet - Belgische mayonaise € 15,00
- Vol au vent - puff pastry - chicken and mushroom ragout - meat balls - Flemish fries - Belgian mayonnaise
- Garnaalkroketten - gefrituurde peterselie - Hollandse garnalen - citroen - seizoensslaetje € 16,50
- Shrimp croquettes - fried parsley - Dutch shrimp - lemon - seasonal salad

Onze eieren

- Uitsmijter ham & kaas - wit of bruin brood € 10,50
- Strammer Max ham & cheese - white or brown bread
- Omelet natuur - met één topping, keuze uit:
Belgische beenham/ jonge kaas/ champignons € 10,50
- Plain omelette - with one topping of your choice:
Belgian ham/ cheese/ mushrooms
- Extra topping € 1,50

Heeft u een allergie of dieetwens? Wij verschaffen u graag van informatie betreffende allergenen.

Hou er rekening mee dat de inhoud van een product kan wijzigen.

Do you have an allergy or diet wish? We are happy to provide you information regarding food allergens. Be aware that the content of a product can change.



GEDURENDE DE DAG 12:00 - 22:00

Onze soepen

Tomatensoep - mini gehaktballetjes - tomaten concassé - crème fraîche € 6,50

Tomato soup - mini meatballs - tomato concassé - crème fraîche

Preisoep - gerookte forel - zure room

Leek soup - smoked trout - sour cream

€ 7,50

Sezoensuggestie: Rijk gevulde erwtensoep - Breydel spek - rookworst - geroosterd brood

€ 9,50

Seasonal suggestion: Richly filled pea soup - Breydel bacon - smoked sausage - toasted bread

Onze kruidenier salades

Sezoensuggestie: Winterse salade - peer - spinazie - Pas de Bleu - walnoten - kerstomaten - balsamico crème

€ 15,00

Seasonal suggestion: Winter salad - pear - spinach - Pas de Bleu - walnuts - cherry tomatoes - balsamic cream

Vegetarisch torentje - pompoen - aubergine - kruidenkaas - buffelmozzarella - rucola - bietenscheuten - pesto dressing

€ 15,00

Vegetarian tower - pumpkin - eggplant - herb cheese - buffalo

mozzarella - rocket salad - beet shoots - pesto dressing

Caesar Belgique - romaine sla - gegrilde kip - Breydel spek -

croutons - geraspte Brugge Oud - kerstomaten - Caesar dressing

€ 16,00

Caesar Belgique - romaine lettuce - grilled chicken - Breydel bacon -

croutons - grated Brugge Old - cherry tomatoes - Caesar dressing

Onze burgers

Al onze burgers worden geserveerd met Vlaamse friet en Belgische mayonaise -

All our burgers are served with Flemish fries and Belgian mayonnaise

Borgerhout Pulled Pork Burger - Chefs rode koolsla - smokey BBQ saus - brioche burger bun

€ 16,50

Borgerhout Pulled Pork Burger - Chef's coleslaw - smokey BBQ sauce - brioche burger bun

Hamburger Kieken zonder kop - gegrilde kip - romaine sla - tomaat - guacamole - rode ui ringen - zure room - brioche burger bun

€ 16,50

Chicken madness burger - grilled chicken - romaine lettuce - tomato - guacamole - red onion rings - sour cream - brioche burger bun

Hamburger Breydel Bacon - romaine sla - tomaat - augurk - Breydel spek - smokey BBQ saus - brioche burger bun

€ 16,50

Breydel Bacon Burger - romaine lettuce - tomato - pickle - Breydel bacon - smokey BBQ sauce - brioche burger bun

Zalm burger - wasabi mayonaise - zoetzure gember - wakame - romaine sla - brioche burger bun

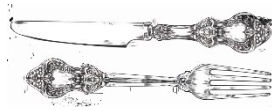
€ 16,50

Salmon burger - wasabi mayonnaise - sweet and sour ginger - wakame - romaine lettuce - brioche burger bun

Heeft u een allergie of dieetwens? Wij verschaffen u graag van informatie betreffende allergenen.

Hou er rekening mee dat de inhoud van een product kan wijzigen.

Do you have an allergy or diet wish? We are happy to provide you information regarding food allergens. Be aware that the content of a product can change.



ONS DINER 18:00 - 22:00

Onze voorgerechten

- Rode bietsalade met forel - ricotta - walnoten - balsamico crème - gemengde sla € 16,00
Beetroot salad with trout - ricotta - walnuts - balsamic cream - mixed salad
- Lauwarme huisgerookte zalm - kapper appels - rode ui - honing-mosterd-dillesaus - veldsla € 16,00
Lukewarm home-smoked salmon - caper berries - red onion - honey-mustard-dill sauce - field lettuce
- Steak tartaar - 100 gram - Belgisch witblauw rund - radijs - zoetzuur van komkommer - rode biet - aan tafel bereid € 16,50
Steak tartare - 100 grams - Belgian blue beef - radish - sweet pickled cucumber - beetroot - prepared at your table
- Carpaccio filet d'Anvers - gepikkelde groentjes - walnoten - Olio di Oliva di famiglia Polman - Brugge Oud € 16,50
Carpaccio filet d'Anvers - pickled vegetables - walnuts - Olio di Oliva di famiglia Polman - Brugge Old
- Garnalencocktail - Hollandse garnalen - gekookt eike - sjalotje - cocktailsaus - gemengde sla € 18,00
Shrimp cocktail - Dutch shrimp - boiled egg - shallot - cocktail sauce - mixed salad

Onze vis hoofdgerechten

- Seizoensuggestie: Kabeljauw - venkelstoemp - shiitake - lente ui - witte wijnsaus € 22,50
Seasonal suggestion: Cod - fennel puree - shiitake - spring onion - white wine sauce
- Belgisch vis stoofpotje - roodbaars - scampi - kokkeltjes - prei - venkel - wortel - selderij - ui - kreeftensaus - gekookte aardappelen € 22,50
Belgian fish stew - redfish - scampi - cockles - leek - fennel - carrot - celery - onion - lobster sauce - boiled potatoes
- Zeetong à la meunière - 550 gram bruto gewicht - gesmolten roomboter - gekookte aardappelen - seizoensgroenten € 37,50
Sole à la meunière - 550 grams gross weight - melted butter - boiled potatoes - seasonal vegetables

Onze pasta hoofdgerechten

- Pasta Bolognese - gehakt van Belgisch witblauw rund - seizoensslaatje € 17,50
Pasta Bolognese - Belgian blue beef minced meat - seasonal salad
- Ravioli met artisjok en Pecorino - dragonboter - kerstomaten - pijnboompitten - seizoensslaatje € 18,50
Ravioli with artichoke and Pecorino - terragon butter - cherry tomatoes - pine nuts - seasonal salad
- Pasta scampi diabolique - 8 stuks - saus van rode peper - cognac - tomaat - knoflook - rode ui - seizoensslaatje € 22,50
Pasta scampi diabolique - 8 pieces - red pepper sauce - cognac - tomato - garlic - red onion - seasonal salad

Heeft u een allergie of dieetwens? Wij verschaffen u graag van informatie betreffende allergenen.

Hou er rekening mee dat de inhoud van een product kan wijzigen.

Do you have an allergy or diet wish? We are happy to provide you information regarding food allergens. Be aware that the content of a product can change.



ONS DINER 18:00 - 22:00

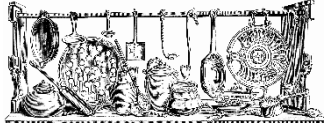
Onze vlees hoofdgerechten

Belgische stoverij De Koninck - Vlaamse friet - Belgische mayonaise - Chefs rode koolsla - huisrecept gemaakt met De Koninck bier	€ 18,00
Belgian beef stew De Koninck - Flemish fries - Belgian mayonnaise - Chef's coleslaw - homemade recipe with Belgian De Koninck beer	
Seizoensuggestie: Braadworst - savooistoemp - gepofte kerstomaatjes - braadjus	€ 18,00
Seasonal suggestion: 'Bratwurst' sausage - savoy puree - puffed cherry tomatoes - gravy	
½ Kieken - seizoensgroenten - ovenaardappelen - Belgische mayonaise	€ 20,50
½ Chicken - seasonal vegetables - oven potatoes - Belgian mayonnaise	
Jäger schnitzel - stroganoff saus - Vlaamse friet - Belgische mayonaise - Chefs rode koolsla	€ 22,00
Jäger schnitzel - stroganoff - Flemish fries - Belgian mayonnaise - Chef's coleslaw	
Kalfsfricassée - prei - wortel - champignons - gekookte aardappel - Chefs rode koolsla	€ 22,00
Veal fricassee - leek - carrot - mushrooms - boiled potatoes - Chef's coleslaw	
Steak Belgisch witblauw - 200 gram - bearnaise/ peper/ champignonsaus - Vlaamse friet - Belgische mayonaise - seizoensgroenten - Chefs rode koolsla	€ 24,00
Belgian blue steak - 200 grams - Béarnaise/ pepper/ mushroom sauce - Flemish fries - Belgian mayonnaise - seasonal vegetables - Chef's coleslaw	
Seizoensuggestie: Gekorst buikspek van het Livar varken - savooistoemp - compote van rode ui - Chefs rode koolsla	€ 24,00
Seasonal suggestion: Crusted pork belly from the Livar pork - savoy puree - red onion compote - Chef's coleslaw	
Onze supplementen	
Chefs rode koolsla	€ 3,00
Chef's coleslaw	
Vlaamse friet - Belgische mayonaise	€ 3,50
Flemish fries - Belgian mayonnaise	
Gebakken aardappelen	€ 3,50
Fried potatoes	
Seizoensgroenten	€ 3,50
Seasonal vegetables	

Heeft u een allergie of dieetwens? Wij verschaffen u graag van informatie betreffende allergenen.

Hou er rekening mee dat de inhoud van een product kan wijzigen.

Do you have an allergy or diet wish? We are happy to provide you information regarding food allergens. Be aware that the content of a product can change.



ONS DINER 18:00 - 22:00

Onze desserts

Dame blanche - vanille ijs - chocoladesaus - seizoensfruit	€ 7,50
Dame blanche - vanilla ice cream - chocolate sauce - seasonal fruit	
Coupe advocaat - vanille ijs - bosvruchten - amandelschilfers	€ 7,50
Coupe advocat - vanilla ice cream - forest fruits - almond shavings	
Cheese cake d'Anvers - rode vruchtencompote - vanille ijs - seizoensfruit	€ 9,50
Cheese cake d'Anvers - red fruits compote - vanilla ice cream - seasonal fruit	
Vanille crème brûlée - bosvruchten	€ 9,50
Vanilla crème brûlée - forest fruits	
Moelleux au chocolat - vanille ijs - bereidingstijd ca. 15 min	€ 9,50
Moelleux au chocolat - vanilla ice cream - preparation time ca. 15 min	

Lokale suggestie: Kaasbordje Van Tricht Kaasaffineurs

Blankaart geitenkaas - Herve Piquant - Duvel kaas - Pas de Rouge - Pas de Bleu - notenbrood - vijgencompote - seizoensfruit

Deze kazen worden lokaal gemaakt door kaasaffineurs Van Tricht. De kazen zijn ambachtelijk gemaakt in Antwerpen.

€ 15,00

Local suggestion: Cheese plate Van Tricht Kaasaffineurs

Blankaart goat cheese - Herve Piquant - Duvel cheese - Pas de Rouge - Pas de Bleu - nut bread - fig compote - seasonal fruit

These cheeses are made locally by Van Tricht Kaasaffineurs. The cheeses are traditionally made in Antwerp.

Heeft u een allergie of dieetwens? Wij verschaffen u graag van informatie betreffende allergenen.

Hou er rekening mee dat de inhoud van een product kan wijzigen.

Do you have an allergy or diet wish? We are happy to provide you information regarding food allergens. Be aware that the content of a product can change.



ONZE DRANKEN

Frisdranken

Water plat - still 33 cl	€ 3,00
Water plat - still 75 cl	€ 5,00
Water bruisend - sparkling 33 cl	€ 3,00
Water bruisend - sparkling 75 cl	€ 5,00
Coca Cola - Zero - Light	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Fristi	€ 3,00
Chocomelk - chocolate milk	€ 3,00
Glas melk - glass of milk	€ 3,00
Appelsap Minute Maid	€ 3,00
Tomatensap Minute Maid	€ 3,00
Jus d'Orange Minute Maid	€ 3,00
Ice Tea Lipton	€ 3,50
Fever Tree Elderflower	€ 4,00
Fever Tree Premium Indian Tonic	€ 4,00
Fever Tree Ginger Beer	€ 4,00
Fever Tree Ginger Ale	€ 4,00
Fever Tree Secilian Lemonade	€ 4,00

Verse sappen

Jus d'Orange - Fresh orange juice	€ 4,50
-----------------------------------	--------



Witte wijn

Sauvignon Blanc, Pomerols, IGP D'oc	€ 4,50	€ 22,50
Een Franse wijn van 100% Sauvignon Blanc		
Chardonnay, Cave de Pomerols, IGP D'oc	€ 4,50	€ 22,50
Een Franse wijn van 100% Chardonnay		
Muscat Moelleux, Arnaud de Villeneuve, Roussillon	€ 4,50	€ 22,50
Een Franse licht zoete wijn van 100% Muscat		
Château Tour de Mirambeau, Entre deux Mers, Bordeaux		
Een Franse wijn met assemblage van 60% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon, 20% Muscadelle	€ 5,50	€ 27,50
Pinot Grigio Le Marsure, Teresa Riaz, Venezia Giulia	€ 6,00	€ 30,00
Een Italiaanse wijn van 100% Pinot Grigio		
Saint-Véran, Domaine de Feuillarde, Bourgogne		€ 35,00
Een Franse wijn van 100% Chardonnay		

Rosé wijn

Les Hauts de Median, Cinsault Grenache, Languedoc	€ 4,50	€ 22,50
Een Franse wijn met assemblage van Grenache en Cinsault		
Château de Berne, Emotion Réserve des Bertrands, Provence		€ 32,50
Een Franse wijn met assemblage van Grenache en Cinsault		

Heeft u een allergie of dieetwens? Wij verschaffen u graag van informatie betreffende allergenen.

Hou er rekening mee dat de inhoud van een product kan wijzigen.

Do you have an allergy or diet wish? We are happy to provide you information regarding food allergens. Be aware that the content of a product can change.



ONZE DRANKEN



Rode wijn

Merlot Classique, Domaine Preignes Le Vieux, Languedoc Een Franse wijn van 100% Merlot	€ 4,50	€ 22,50
Château du Vieux Parc, Tradition Rouge, Languedoc-Roussilon	€ 5,00	€ 25,00
Assemblage van Grenache, Carignan en Syrah Château Tour de Mirambeau, Bordeaux Rouge, Bordeaux	€ 6,00	€ 30,00
Assemblage van 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon	€ 6,50	€ 32,50
Cantina Zaccagnini, Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzo Een Italiaanse wijn van 100% Montepulciano d'Abruzzo		€ 42,50
Rosso di Montalcino, Palagetto, Toscane Een Italiaanse wijn van 100% Sangiovese		€ 42,50
Erema, IGT Isola dei Nuraghi, Monti Usini-Sardinia Een Italiaanse wijn van 85% Cannonau en 15% Cagnulari		€ 47,50
Matsu, El Recio, Castilla y Leon Een Spaanse wijn van 100% Tinta de Toro		

Dessert wijn

Passito Plaisir Bianco, Cantina Zaccagnini, Abruzzo Een Italiaanse wijn van 100% Moscato di Castiglione		€ 45,00
--	--	---------

Bubbels

Cava Brut, Jaume Serra, Catalunya Assemblage van Parellada, Chardonnay, Macabeo en Xarel-lo	€ 6,00	€ 34,50
Champagne	€ 9,50	€ 62,50

Bieren van de tap

Jupiler 25 cl		€ 3,00
De Koninck 25 cl		€ 4,50
Leffe Blond 33 cl		€ 5,00
Craft Beer		€ 5,50
Jupiler 50 cl		€ 5,50

Bieren op fles

Stella Artois		€ 3,50
Jupiler Alcoholvrij		€ 3,50
Kriek Belle-Vue		€ 4,00
Vedett Extra White		€ 4,00
Triple d'Anvers		€ 4,50
Leffe Bruin		€ 4,50
Duvel Moortgat		€ 4,50
Wild Jo Antwerps Stadsbier		€ 4,50
Hoegaarden		€ 4,50
Brussels Beer Project Baby Lone		€ 5,50
Brussels Beer Project Delta IPA		€ 5,50
Kwak 'Koetsiersbier'		€ 5,50
Delirium Tremens uit Melle		€ 5,50

Heeft u een allergie of dieetwens? Wij verschaffen u graag van informatie betreffende allergenen.

Hou er rekening mee dat de inhoud van een product kan wijzigen.

Do you have an allergy or diet wish? We are happy to provide you information regarding food allergens. Be aware that the content of a product can change.



ONZE DRANKEN

Cognac - 6 cl

Courvoisier VS	€ 7,00
Boulard Calvados	€ 7,00
Hennessy VS	€ 7,00
Courvoisier VSOP	€ 10,00
Courvoisier XO	€ 27,50
Hennessy XO	€ 27,50

Sterke dranken - 6 cl

Bols jonge jenever	€ 5,00
Bacardi witte rum	€ 5,00
Absolut Vodka	€ 5,00
Campari	€ 5,00
Sauza Tequila Silver	€ 7,50
Mount Gay Eclipse rum	€ 8,50
Tito's Handmade Vodka	€ 10,00
Ketel One Vodka	€ 10,00
Grey Goose	€ 12,50
Ron Zacapa bruine rum	€ 15,00

Whisky - 6 cl

J&B	€ 5,50
Johnny Walker Red Label	€ 6,00
Jack Daniels	€ 7,50
Johnny Walker Black Label	€ 8,50
Glenfiddich 12 yrs	€ 9,50
Chivas Regal 12 yrs	€ 9,50
Highland Park 12 yrs	€ 15,00
The Balvenie 12 yrs	€ 15,00
Oban 14 yrs	€ 15,00
Glenfiddich 15 yrs	€ 15,00
Chivas Regal 18 yrs	€ 15,00
Macallan Amber Single Malt	€ 15,00
Glenfiddich 18 yrs	€ 20,00
Macallan Sienna Single Malt	€ 20,00

Cocktails

Virgin Mojito Alcoholvrij	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 7,50
Caipirinha	€ 9,50
Mojito	€ 9,50
PIMM'S Lemonade	€ 9,50
Moscow Mule	€ 9,50

Heeft u een allergie of dieetwens? Wij verschaffen u graag van informatie betreffende allergenen.

Hou er rekening mee dat de inhoud van een product kan wijzigen.

Do you have an allergy or diet wish? We are happy to provide you information regarding food allergens. Be aware that the content of a product can change.



ONZE DRANKEN

Likeuren - 4 cl

Safari	€ 4,50
Sambuca Molinari	€ 5,00
Licor 43	€ 5,00
Malibu	€ 5,00
Tia Maria	€ 5,50
Baileys	€ 5,50
Amaretto Disaronno	€ 5,50
Limoncello Villa Massa	€ 5,50
PIMM'S	€ 5,50
Jägermeister	€ 5,50
Cointreau	€ 6,00
Elixir d'Anvers	€ 6,50
Grand Marnier	€ 6,50

Gin - 6 cl

Gordon's London Dry Gin	€ 6,00
Bombay Sapphire	€ 6,50
Hendricks	€ 10,00
Monkey 47	€ 12,50
Copper Head Antwerpen	€ 12,50
Copper Head The Black Batch	€ 14,50

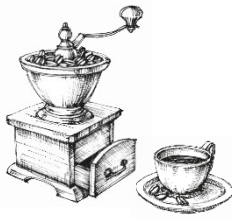
Port – Sherry - Vermouth - 8 cl

Martini Bianco	€ 4,50
Martini Rosso	€ 4,50
Sherry Medium	€ 4,50
Porto wit	€ 5,50
Offley Ruby Port	€ 5,50
Offley Tawny Port	€ 8,50
Taylor Fladgate 20 yrs	€ 15,00

Heeft u een allergie of dieetwens? Wij verschaffen u graag van informatie betreffende allergenen.

Hou er rekening mee dat de inhoud van een product kan wijzigen.

Do you have an allergy or diet wish? We are happy to provide you information regarding food allergens. Be aware that the content of a product can change.



ONZE WARME DRANKEN

Al onze koffie, koffie met extra en thee worden geserveerd met Antwerpse Babeluttes

Koffie

Koffie	€ 3,00
Espresso	€ 3,00
Dubbele Espresso	€ 3,50
Espresso Machiatto	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,50
Warme chocolademelk	€ 4,00
Extra: slagroom - whipped cream	€ 0,50
Latte Machiatto	€ 4,00

Koffie met iets extra

French - Irish - Italian - Spanish coffee	€ 8,00
---	--------

Thee

U heeft een uitgebreide keuze uit een assortiment van leaf cups, welke bestaan uit een zakje met grove, verse theekruiden

Earl Grey	€ 3,00
Cream Orange	€ 3,00
English Breakfast	€ 3,00
Moroccan Mint Organic	€ 3,00
Lemon Fresh	€ 3,00
Morgentau	€ 3,00
Rosy Rose Hip	€ 3,00
Sweet Berries	€ 3,00
Fruity Camomile	€ 3,00
Verse muntthee	€ 3,50

Heeft u een allergie of dieetwens? Wij verschaffen u graag van informatie betreffende allergenen.

Hou er rekening mee dat de inhoud van een product kan wijzigen.

Do you have an allergy or diet wish? We are happy to provide you information regarding food allergens. Be aware that the content of a product can change.



ONZE BRUNCH

Graag stellen wij u onze zondagsbrunch voor. Elke zondag kunt u genieten van een brunch buffet in onze Bistro Stiel. Een aanrader voor het hele gezin, de familie, of gezellig met z'n tweeën.

Ons buffet biedt een variatie aan warme en koude gerechten.
Een greep uit het aanbod:

- Ontvangst met een glaasje cava
- Soep
- Uitgebreid voorgerechtenbuffet
- Salades
- Broodsoorten
- Oesters
- Live cooking keuken met keuze tussen vlees en vis
- Desserts
- IJsco wagen
- Chocoladefontein
- Kinderbuffet
- Koffie, thee, water en sappen

Het brunch buffet is elke zondag geopend van 12:00 - 15:00.

Reserveren kan aan € 39,50 per volwassene aan de receptie van het hotel.

Kinderen van 3 tot 12 jaar eten mee aan de helft van de prijs.

Deze prijzen zijn onder voorbehoud en met uitzondering van feestdagen.



Heeft u een allergie of dieetwens? Wij verschaffen u graag van informatie betreffende allergenen.

Hou er rekening mee dat de inhoud van een product kan wijzigen.

Do you have an allergy or diet wish? We are happy to provide you information regarding food allergens. Be aware that the content of a product can change.