

LUNCH

van 12:00 – 14:30 uur

SOEP

SOEP VAN DE DAG – 9

Wisselende soep, geserveerd met landbrood

BROOD

KROKANTE KIPPENDIJ – 15

Huisgemaakt met koolsalade & sesam, op getoast brioche brood

SMASHED AVOCADO – 15

Met geitenkaascrème & gekookt ei, op getoast brioche brood

RUNDER CARPACCIO - 15

Met truffelmayonaise, pittenmix, Parmezaan & rucola, op landbrood wit of bruin

TUNA MELT - 15

Huisgemaakte tonijnsalade op pistolet met cheddar uit de oven, geserveerd met zoetzuur & chili olie

RENDANG - 15

Huisgemaakt op pistolet met oosters zoetzuur & krokante uitjes

SALADE

Geserveerd met landbrood

CAESAR SALADE – 16.5

Met krokante kip, spek, gekookt ei, Parmezaan, croutons & Caesar dressing

SALADE GEROOKTE ZALM – 17

Met frisse seizoensgroenten, gekookt ei & mosterd-dilledressing

COUSCOUS – 16.5

Salade met couscous, muhammara, aubergine, humus, feta & munt

KLASSIEKER

UITSMIJTER – 15

Drie eieren met kaas, ham-kaas of spek-kaas, op landbrood wit of bruin

RUNDEVLEES KROKETTEN – 15

Met mosterd & salade, op landbrood wit of bruin

FISH & CHIPS – 18

Huisgemaakte kabeljauw in bierbeslag met frietjes & ravigotesaus

SHARED LUNCHPLANK (VANAF 2 PERSONEN) – 19.5 p.p.

Mix van lunchgerechten, samengesteld door onze chef

VAN ONZE PELLET BBQ

SATÉ – 18

Huisgemaakte spies van kippendij, met kroepoek, satésaus, zoetzuur & landbrood

BURGER MET STIJL – 18

Met ui bacon, cheddar, huisgemaakte hamburgersaus & salade, op brioche bol

FRIET

FRIETJES – 5.5

Met mayonaise

ZOETE AARDAPPELFRIETJES – 7.5

Met truffelmayonaise

KIDS

KINDERPANNENKOEK – 12.5

Twee pannenkoeken met suiker & stroop

FRIETJES & SNACK – 15

Acht kipsticks met frietjes & mayonaise

ZOET

WISSELEND GEBAK – 6

(Met slagroom + 0.5)
(Met vanille ijs + 3)

CRUMBLE ROOD FRUIT – 10

Huisgemaakt, uit de oven met vanille saus & vanille-ijs

BROWNIE – 10

Met vanille ijs met salted caramel - & chocolade saus

DAME BLANCHE – 10

Vanille ijs met warme chocoladesaus

KOFFIE COMPLEET – 12.5

Koffie of thee met mix van zoetigheden

BUITEN DE KAART OM/ WEEKMENU

Voor wisselende gerechten, zie onze krijtborden of vraag ons personeel