

## LUNCH CLASSICS

---

12 UURTJE: MOSTERDSOEP, KROKET & CLUBSANDWICH Mosterdsoep met rundvleeskroket en clubsandwich van tramezzini brood (eieren, lactose, mosterd, gluten, sulfiet)	€16,-
MOSTERDSOEP, SPEK & BIESLOOK Romige mosterdsoep met uitgebakken spek en fijngesneden bieslook (mosterd, lactose, sulfiet)	€10,-
OSSENSTAARTBOUILLON, RILETTE & PLATTE PETERSELIE Dubbel getrokken ossenstaart bouillon met ossenstaart rillette en fijngehakte platte peterselie (gluten, sulfiet)	€10,-
CLUBSANDWICH, GEROOKTE KIP & KATENSPEK Geroosterd tramezzini brood met gerookte kip en katenspek (gluten, eieren, lactose, sulfiet, mosterd, vis)	€16,-
SPIEGELEI, LAMSHAM & BRUIN OF WIT BROOD 3 gebakken eieren met lamsham met wit of bruin brood naar keuze (eieren, gluten, sulfiet, lactose, mosterd)	€14,-
OMELET, GEROOKTE ZALM & BRUIN OF WIT BROOD 3 eieren omelet met gerookte zalm en bruin of wit brood naar keuze (eieren, gluten, sulfiet, lactose, mosterd, vis)	€14,-

## SALADES of BROODJES

---

GEROOKTE ZALM, LIMOENDRESSING & BIETEN Huisgerookte zalm geserveerd met babaganoush rode biet brunoise, rucola en limoen dressing (vis, sesam)	€16,-
TONIJNCARPACCIO, WASABI & RAMMENAS Tonijn carpaccio gemarineerd in een vinaigrette van sinaasappel en sesam met een crème van doperwten en wasabi, geroosterde edamame bonen en rammenas (vis, mosterd, sesam)	€16,-
GEITENKAAS, KROPSLA & MELOEN Gerookte en gebakken geitenkaas in een korst van broodkruim met kropsla, piccalilly, rode bieten crème en gele honingmeloen (lactose, gluten)	€16,-
EENDENBORST, PONZU & GEMBERGEL Gelakte eendenborst, ponzu-citrus geserveerd met geroosterde koolsalade en paksoi, cashewnoten, koriander en een gember gel (sulfiet, noten, gluten, mosterd, eieren)	€16,-
2-3 GANGEN LUNCHMENU VAN DE CHEF	€29,50-€33,-

---

## WARM

---

TOURNEDOS, ROMANESCO & MOSTERDJUS Gebakken tournedos van ossenhaas met romanesco, rode ui, aubergine zalf Geserveerd met mosterdjus (lactose, sulfiet, sesam)	€28,-
RISOTTO, KERRIE & GEPOFTE RODE PAPRIKA SAUS Gebakken kerrie risotto koekje verrijkt met Parmezaanse kaas, bimi, doperwten crème en een gepofte rode paprika saus (lactose, gluten, sulfiet)	€24,-
ZALM, GELE COURGETTE & RODE BIETENSAUS Op de huid gebakken zalm met gele courgette, groene tip asperges, fijngesneden bosui en een saus van rode bieten (sulfiet, lactose)	€24,-
ZEEBAARS, GELE VENKEL & KOKOS-DRAGONSAUS Gegrilde zeebaars met gele venkel, edamame bonen, geglaceerde bospeen en kokos-dragonsaus (vis, sulfiet, lactose)	€24,-
HUISGEMAAKTE FRIET	€4,75
BROOD Een variatie van molensteenbrood van bakkerij van Kempen met aioli	€4,75

## DESSERTS

---

WATERMELOEN, KRUIDKOEK & FRAMBOZEN SORBET Gemarineerde watermeloen met krokant van kruidkoek en frambozen sorbet (gluten, eieren, lactose)	€9,-
MANGO PANNACOTTA, BASILICUM & CHOCOLADE VICE VERSA IJS Pannacotta van mango met basilicum spongecake geserveerd met chocolade vice versa ijs (Gluten, eieren, lactose)	€9,-
FRAMBOZEN BAVAROIS, KLETSKOP & LIMOCELLO SORBET Frambozen bavarois met verse frambozen, kletskep, frambozensaus en limoncello sorbet (lactose, gluten, eieren)	€9,-
SEMIFREDDO VAN PANDAN, MARSHMALLOW & HONING TUILLE Semifreddo van pandan met kokos marshmallow, honing Tuille, mousse van ananas en passievruchten saus (gluten, eieren, lactose)	€9,-
KAASPLANK, JAM & VIJGENTAART 6 soorten kaas, noten-rozijnen-vijgenbrood, jam en vijgentaart (lactose, gluten, noten)	€15,-
FRIANDISES Voor bij de koffie, per persoon	€3,50

## BORREL

---

BITTERBALLEN per 6 stuks te bestellen	€ 6,00
GEMENGD BITTERGARNITUUR per 6 stuks te bestellen	€ 6,00
BUTTERFLY SHRIMPS per 6 stuks te bestellen	€ 6,00
KAAS STENGELS per 6 stuks te bestellen	€ 6,00
NOOTJES Een heerlijk zoutje voor tijdens de borrel	€ 3,50



Lunch en Borrel