

LUNCH

TOT 16:00 UUR

BROODJES

KEUZE UIT:

BRUIN BROOD   

WIT BROOD  

RUSTIEKE BRUINE BOL        

RUSTIEKE WITTE BOL        

GLUTENVRIJE BOL   

BRIE UIT DE OVEN       

HONING | WALNOTEN | RUCOLA

PITTIGE KIP     

CHAMPIGNONS | UI | PAPRIKA

CARPACCIO       

OUDE KAAS | PITTENMIX
TRUFFELMAYONNAISE | RUCOLA

GEZOND     

BOERENHAM | JONGE KAAS | SCHARRELEI
KOMKOMMER | TOMAAT

GEROOKTE ZALM     

RODE UI | KAPPERTJES
DILLE-CITROENMAYONNAISE

BIO BROODPLANK       

BIESLOOKROOMKAAS | TRUFFELAIOLI
TOMATENTAPENADE

HEB JE EEN ALLERGIE?
LAAT HET ONS WETEN.

-  = BEVAT EI
-  = BEVAT GLUTEN
-  = BEVAT LACTOSE
-  = BEVAT LUPINE
-  = BEVAT MOSTERD
-  = BEVAT NOTEN
-  = BEVAT PINDA
-  = BEVAT SCHAALDIEREN
-  = BEVAT SELDERIJ
-  = BEVAT SOJA
-  = BEVAT SULFIET
-  = BEVAT VIS
-  = BEVAT WEEKDIEREN
-  = BEVAT ZADEN

 = (KAN) VEGETARISCH



WARMER LUNCH




TOMATENSOEP   

ROOM | BASILICUM

SOEP VAN DE CHEF

UITSMIJTER  

KEUZE UIT EEN OF MEER VAN DE
VOLGENDE INGREDIENTEN:

KAAS  | HAM  | SPEK  | CHAMPIGNONS

PAPRIKA | SALAMI  | UI | TOMAAT

UITSMIJTER ZALM     

RODE UI | DILLE-CITROENMAYONNAISE

KROKETTEN         

BROOD | MOSTERD
VEGAKROKETTEN    

TWAALF UURTJE          

BROODJE KROKET | TOMATENSOEP
GEBAKKEN EI MET HAM EN KAAS

FLAMMKUCHEN VAN DE CHEF

LAAT JE VERRASSEN DOOR DE CHEF

FLAMMKUCHEN TRADITIONEEL  

CRÈME FRAÎCHE | SPEK | UI

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH     

CRÈME FRAÎCHE | SPINAZIE | GEITENKAAS
HONING | PITTENMIX