

LUNCH

TOT 16:00 UUR

BROODJES

KEUZE UIT: BRUIN/WIT BROOD
RUSTIEKE BRUINE OF WITTE BOL +1
OF GLUTENVRIJE BOL +1

BRIE UIT DE OVEN  12.5
HONING | WALNOTEN | RUCOLA

PITTIGE KIP 12.5
CHAMPIGNONS | UI | PAPRIKA

CARPACCIO 13.5
OUDE KAAS | PITTENMIX
TRUFFELMAYONAISE | RUCOLA

GEZOND  9.5
BOERENHAM | JONGE KAAS | TOMAAT
SCHARRELEI | KOMKOMMER | SLA

GEROOKTE ZALM 13
RODE UI | KAPPERTJES
DILLE-CITROENMAYONAISE

BIO BROODPLANK  7.5
BIESLOOKROOMKAAS | TRUFFELAIOLI
TOMATENTAPENADE

WARME LUNCH

TOMATENSOEP  7
ROOM | BASILICUM

SOEP VAN DE CHEF 7.5

UITSMIJTER  V.A. 8
KEUZE UIT EEN OF MEER VAN DE
VOLGENDE INGREDIENTEN: +1.75 P.ST.
KAAS | HAM | SPEK | CHAMPIGNONS
PAPRIKA | SALAMI | UI | TOMAAT

UITSMIJTER ZALM 14
RODE UI | DILLE-CITROENMAYONAISE

KROKETTEN  9.5
BROOD | MOSTERD
VEGA KROKETTEN +1.5

TWAALF UURTJE  13
BROODJE KROKET | TOMATENSOEP
GEBAKKEN EI MET HAM EN KAAS

FLAMMKUCHEN VAN DE CHEF 12
LAAT JE VERRASSEN DOOR DE CHEF

FLAMMKUCHEN TRADITIONEEL 10.5
CRÈME FRAÎCHE | SPEK | UI

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH  12
CRÈME FRAÎCHE | SPINAZIE
GEITENKAAS | HONING | PITTENMIX