

## LUNCHKAART 10.00 – 16.00 uur

### KOUD (geserveerd op zuurdesembrood (V) van Bakkerij de Knollentuin)

SERRANOHAM met avocado, tomaat, geitenkaas en tuinkers 8,50

TUINKRUIDENKAAS met landcress en radijs 7,50 \*

WRAP BABA GANOUSH met geroosterde groenten en krokante

kikkererwten 6,50 (V)

GRIEKSE YOGHURT met granola, noten, seizoensfruit en honing 6,50 \*

### WARM

TOSTI KAAS met curry 4,75 \*

TOSTI HAM EN KAAS met curry 5,00

TOSTI BRIE met honing 6,50 \*

RUNDERKROKETTEN (2 stuks) met grove mosterd 8,75

OUDE-KAASKROKETTEN (2 stuks) met grove mosterd 9,00 \*

UITSMIJTER met oude kaas en tomaat 8,25 \*

UITSMIJTER met bacon 7,75

### MAALTIJDSALADES (geserveerd met brood)

CAESARSALADE met kippendijen, pancetta, zacht gegaard ei,

Parmezaanse kaas en Caesar-dressing 9,50

WATERMELOENSALADE met feta, munt, granaatappel, bestrooid met

zonnebloempitten 7,50 \* (V)

### CHEFS SPECIAL

SOEP VAN DE DAG 5,50 / 8,50 \* (V)

SOTO AYAM met kip, gekookt ei, gefrituurde ui en taugé 5,50 / 8,50

### BIJGERECHTEN (in combinatie met bovenstaande gerechten)

LITTLE GEM salade met zoetzure komkommer en gekookt ei 3,50 \* (V)

ZOETE AARDAPPELFRIET met limoenmayonaise 4,50 \*

FRIET met mayonaise 3,50 \*

### KIDS

BROODJE AAP: jam, Nutella of kaas 2,75 \*

\* – Vegetarisch

V – Veganistisch

## DINERKAART v.a. 17.00 uur

### VOORGERECHTEN

BROOD met olijfolie, boter, zeezout en olijven 5,25 \*

RUNDERCARPACCIO met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, landcress,

truffelmayonaise en gepofte tomaat 9,00

WATERMELOENSALADE met feta, munt, granaatappel en

zonnebloempitten 7,50 \* (V)

RODE-BIETENCOUSCOUS met geitenkaas, hazelnoten en

grapefruitdressing 8,50 \* (V)

BUIKSPEK langzaam gegaard met kappertjes, ui en gember-

honingdressing 7,00

### SOEPEN

SOEP VAN DE DAG 5,50 / 8,50 \* (V)

SOTO AYAM met kip, gekookt ei, gefrituurde ui en taugé 5,50 / 8,50

### HOOFDGERECHTEN

ROODBAARS met asperges, afgemaakt met basilicum-beurre blanc 17,00

PORTOBELLO WELLINGTON met gemarineerde paddenstoelen en

antiboise 16,00 \*

BLOEMKOOLSTEAK met seizoensgroenten, geitenkaas en amandelen

14,50 \* (V)

GROENE CURRY met kip, jasmijnrijst, lychee, koriander, naanbrood en

raita 16,00 (\*) (V)

RUNDERBAVETTE met polenta, seizoensgroenten en paprika-chimichurri

18,00

### BIJGERECHTEN (in combinatie met bovenstaande gerechten)

LITTLE GEM salade met zoetzure komkommer en gekookt ei 3,50 \* (V)

ZOETE AARDAPPELFRIET met limoenmayonaise 4,00 \*

FRIET met mayonaise 3,50 \*

### NAGERECHTEN

TAART uit de vitrine

CHOCOLADE BROWNIE met mascarpone-kokosroom 6,50 \*

IJSCOUPE met fruit en slagroom 6,50 \*

KAASPLATEAU met roggebrood en druiven 9,00 \*