



Lunch – 11.00 – 15.00

Twaalf uurtje vlees 15,50

Pomodorisoep met room –
desembrood – rundvleeskroket –
gekookt ei – ham – kaas mosterd

Twaalf uurtje vis 18

Vissoep – desembrood –
huisgemaakte garnalenkroket –
gekookt ei – gerookte zalm –
kruidenmayonaise

Twaalf uurtje vegetarisch 15,50

Pomodorisoep met room –
desembrood – bourgondische
vegan kroket – gekookt ei –
gebakken champignons – mosterd

- Ook te bestellen met glutenvrij
brood – +1,50

Brood en salade

Brood met feta 11,50

Huisgemaakte muhammara –
walnoten – granaatappelpitjes –
rode ui

Brood met smokey tuna melt 14,50

Huisgemaakte tonijnsalade –
cheddar – uienrelish – smokey saus

Clubsandwich 14,50

Brioche – gerookte kip – bacon –
omelet – huisgemaakte
cocktailsaus – chips

Brood met rundercarpaccio 17
Truffelmayonaise – parmezaanse
kaas – zonnebloempitten – gepofte
tomaat

Salade geitenkaas met honing 17,50

Geroosterde druiven – pecannoten –
rode biet – rode ui – desembrood
met roomboter

Bowls

Heerlijke bowls waarbij alle
smaken samenkomen –
geserveerd met brood

Kruidige harissa bowl 15

Parelcouscous – muhammara – paprika-
rode biet – bloemkool – boter bonen –
pompoenpitten – tahin dressing

Shakshuka bowl 16

Paprika – tomaat – 3 eieren – feta –
sumac

Romige kip caesar bowl 17,50

Citroen kippendij – parmezaanse
kaas – gekookt ei – geroosterde
groente – huisgemaakte caesar
dressing



Warme gerechten

Twee gevulde romige
aardappels – 16,50
2 spiegeleieren – gruyere kaas –
bacon – room – tuinbonen

Huisgemaakte
garnalenkroketten – 18
Desembrood – kruidenmayonaise

Uitsmijter – 16
Desembrood – drie eieren – ham –
kaas

- Supplement bacon + 1,50

Stoere buffel burger – 20,50
Brioche – huisgemaakte
hamburgersaus – bacon – tomaat –
uien relish –
frites met mayonaise
*Onze hamburgers maken wij van
het waterbuffelvlees van de
Stoerderij in Son en Breugel*

Portobello burger – 18 🌿
Brioche – gembermayonaise –
kimchi – gebakken ei – tomaat –
cheddar kaas – jonge kaas – frites
met mayonaise

Glutenvrije hamburger – 22,50
Glutenvrije bun – huisgemaakte
hamburgersaus – bacon – tomaat –
uien relish – frites met mayonaise
Kan sporen van gluten bevatten

Supplementen bij burger

- Cheddar Kaas + 1,50
- Spiegelei + 1,50

Bijgerechten

Brood met whipped butter – 6
Seizoensgroente – 5
Portie frites met mayonaise –
2,75 p.p.
Portie zoete aardappel frites
met truffel mayonaise – 4,50

Lunch desserts

Blueberry cheesecake – 10
Nougatine van hazelnoot – blauwe bes

Millefeuille – 10,50
Bladerdeeg – zwitserse room –
frambozen

Kaasplank met vijf
verschillende kazen – 15
Druiven – walnoten – vijgen
amandelbrood –
veenbessencompote

Koffie compleet – 9
Koffie / thee / cappuccino/ espresso
– met 3 zoetigheden
Met huisgemaakte koffielikeur
en slagroom + 2,50