



Lunch – 11.00 – 15.00

Twaalf uurtje vlees 16,50

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

Twaalf uurtje vis 18,75

Vissoep – desembrood – huisgemaakte garnalenkroket – gekookt ei – rilette van huisgerookte zalm – kruidenmayonaise

Twaalf uurtje vegetarisch 15,50 🌿

Pomodorisoep met room – desembrood – bourgondische vegan kroket – gekookt ei – huisgemaakte paprikahummus – mosterd

- Ook te bestellen met glutenvrij brood – +1,5

Brood

Pain Rustique 16 🌿

Brie – oesterzwam – honing – peer – pecannoot

- Supplement bacon + 1,50

Brood met rilette van huisgerookte zalm 13,50

Warm gerookt – kruidenmayonaise – cornichons – rode ui – kappertjes

Brood met feta en paprikahummus 10,50 🌿

Huisgemaakte paprikahummus – ingelegde rode ui – gepofte tomaat

Clubsandwich 14

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

Brood met rundercarpaccio 16,50

Truffelmayonaise – parmezaanse kaas – zonnebloempitten – gepofte tomaat

Warme gerechten

Thaise soep 12,50 🌿

Kokosmelk – gele curry – maïs – rijst – spinazie – desembrood – roomboter

Huisgemaakte garnalenkroketten 17,50

Desembrood – kruidenmayonaise

Uitsmijter 16

Desembrood – drie eieren – ham – kaas

- Supplement bacon + 1,50

Huisgemaakte pittig gekruide burger 18 🌿

Burger o.b.v. kikkererwten – brioche – tzatziki – tomaat – frites met mayonaise

De rekening graag per tafel betalen, niet per persoon. Stuur elkaar een betaalverzoek

Vraag de bediening voor meer informatie over eventuele allergenen



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

Glutenvrije hamburger 23,25

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

Salades

Geserveerd met brood en roomboter

Herfstsalade 17

Peer - roquefort - gnocchi - rode biet - paddenstoelen

Salade rundercarpaccio 17,50

Truffelmayonaise - parmezaanse kaas - zonnebloempitten - gepofte tomaat - ingelegde rode ui

Salade met rilette van huisgerookte zalm 18,50

Warm gerookt - ei - groene asperge - cornichons - rode ui - kappertjes - kruidenmayonaise

Bijgerechten

Brood met whipped butter 6

Seizoensgroente 5

Portie frites met mayonaise 3

Portie zoete aardappel frites met truffel mayonaise 4,50

Lunch desserts

Cheesecake 10,50

Hazelnoot chocolade skillet cookie met vanille ijs 8

3 Bollen Sorbetijs 8

Koffie compleet 9,50

Koffie / thee / cappuccino/ espresso - met 3 zoetigheden

Met huisgemaakte koffielikeur en slagroom + 2,50