



LUNCH

Deze gerechten serveren wij tussen 12 en 16 uur, naast de à la carte kaart

HOLTKAMP CROQUETTES • 10,75

op briochebrood met spitskoolsalade, cornichons en vadouvan mayonaise

CLUB SANDWICH • 13,00

3 sneden briochebrood met gerookte kipfilet, uitgebakken spek, gekookt ei, wit- en roodlof, druivenmosterd-mayonaise en cheddar-Jalapeno chips

CROQUE MONSIEUR • 9,00

Met boerenachterham en bechamel

CROQUE MADAME • 9,50

Met boerenachterham, bechamel en gebakken ei

BACON & CHEESE BURGERS • 18,00

twee hamburgers van dry-aged Fries Weiderund met little gem sla, uiencompôte, cheddar, uitgebakken spek, druivenmosterd-mayonaise en Frites uit Zuyd

VEGETARISCH WÂLDBEANTSJES BURGERS • 18,00

twee hamburgers van Wâldbentsjes met jalapeño, auberginecompôte, tahin, spinazie en Frites uit Zuyd

SOEPEN

Bij alle soepen wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

MOSTERDSOEP • 6,50

met Friese droge worst en bieslook

LINZENSOEP • 6,50

met geitenkaas van de Molkerij en rose harissa

EI-HOORT-ER-BIJ

GEBAKKEN EIEN • 10,50

meerzaden vloerbrood met twee gebakken eieren, auberginecompote, cherrytomaat, Piment d'Espelette, sesamzaad, peterselie en tuinkers

EGGS BENEDICT • 11,50

geserveerd op een brioche met Akkrumer plaatham, spinazie en Hollandaise

EGGS FLORENTINE • 11,50

geserveerd op een brioche met zalm, spinazie, bieslook en Hollandaise

POSTBODE LUNCH • 13,50

Linzensoep met geitenkaas van de Molkerij en rose harissa, brioche met Holtkamp croquet en spitskoolsalade en een vloerbrood met een gebakken ei en Akkrumer plaatham.

Ook volledig vegetarisch mogelijk

MAALTIJDSALADES

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

CAESARSALADE • 16,50

met spek, gepocheerde ei, Parmezaan-knoflook croutons, Hollandaise en Parmigiano Reggiano

GORGONZOLA DOLCE • 16,50

met wit- en roodlof, pecannoten, waterkers en sherry vinaigrette

AKKRUMER PLAATHAM • 16,50

met geroosterde bloemkool, paddenstoelen, gedroogde kappertjes, balsamico vinaigrette en knoflook croutons

ELZASSER FLAMMKUCHEN

Flammkuchen is oorspronkelijk een gerecht uit de Elzas. Om te testen of de houtovens heet genoeg waren, werd een dunne plak brooddeeg op de bodem van de oven gelegd. Werd het deeg te snel donker, dan was de oven nog te heet om grote broden in te bakken, maar ideaal om flammkuchen in te bereiden.

READER JUTTER • 8,75

met truffelaardappel en ui

"ITALIAANS SPEK" IL GUANCIALE • 8,75

met sjalot, Parmigiano Reggiano en veldsla

VITELLO TONNATO • 8,75

met kappertjes, bietensalsa en tonijncrème

LEKKER ITE!