

## LUNCH

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

### HOLTKAMP CROQUETTES • 11,50

op briochebrood met paarse spitskool, cornichons en vadouvan mayonaise

### VEGETARISCHE GROENTE KROKETTEN • 11,50

op briochebrood met paarse spitskool, cornichons en vadouvan mayonaise

Ook veganistisch mogelijk

### CLUB SANDWICH • 13,00

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

### CROQUE MONSIEUR • 10,00

met boerenachterham en bechamel

### CROQUE MADAME • 10,50

met boerenachterham, bechamel en een gebakken ei

## SOEPEN

*Bij alle soepen wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd*

### BLOEMKOOLSOEP • 7,00

met kappertjes, romanesco en beurre noisette

### VENKELSOEP • 7,50

met basilicum, amandel en Tomasu sojasaus

*Tomasu sojasaus wordt gebrouwen in Rotterdam. De saus is gefermenteerd en gerijpt voor minimaal 24 maanden in 25 tot 50 jaar oude whisky vaten van Schotland's beste stokerijen.*

## EI-HOORT-ER-BIJ

### GEBAKKEN EIEN • 10,75

Geserveerd op desembrood met auberginecompote, piment, sesamzaad en peterselie

### EGGS BENEDICT • 14,50

geserveerd op een brioche met Akkrumer plaatham, spinazie en Hollandaise

### EGGS FLORENTINE • 14,50

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

## LEKKER ITE!

## POSTBODE LUNCH - ONS 12 UURTJE

Bloemkoolsoep met kappertjes en beurre noisette, brioche met Holtkamp croquet en desembrood met een gebakken ei en Akkrummer plaatham  
15,50

Ook vegetarisch mogelijk, met venkelsoep, een vega kroket en desembrood met een gebakken ei en kaas

## MAALTIJDSALADES

*Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd*

### LINZENSALADE • 16,50

met mesclun sla, bieten, feta, olijven, granaatappel en tahini dressing

*Tahini is een smeelige Oosterse pasta die gemaakt is van geroosterde sesamzaadjes. Het is een romige en nootachtige dressing die een beetje doet denken aan een Oosterse pindasaus.*

### CAESAR SALADE • 16,50

met gepocheerd ei, Hollandaise, Parmesan Reggiano, gebakken spek, knoflookcroutons en Caesar dressing

### GEGRILDE KOGELBIEFSTUK • 17,50

met jonge bladsla, geroosterde pecannoten en vadouvan mayonaise

## 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.

### KLASSIEK • 8,25

met spek en prei

### GEITENKAAS • 9,50

met gekarameliseerde venkel, gebrand mosterdzaad en dille

### CHOURIÇO • 9,25

met paprika en courgette

## SPECIAL

Om de 5 à 6 weken wisselen wij de specialkaart, die je op de tafel in de brievenhouder vindt. Dit zijn gerechten die perfect passen bij het seizoen en maar kort voorradig zijn.