

LUNCH

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

HOLTKAMP CROQUETTES • 11,50

op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvanmayonaise

VEGETARISCHE GROENTE KROKETTEN • 11,50

op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvanmayonaise

Ook veganistisch mogelijk

CLUB SANDWICH • 14,00

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

CROQUE MONSIEUR • 10,00

met boerenachterham en bechamel

CROQUE MADAME • 10,50

met boerenachterham, bechamel en een gebakken ei

GAZPACHO • 13,50

met Mozzarella Orobianco, gedroogde cherrytomaten, knoflookcroutons, basilicum en breekbrood

CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK • 14,50

met citroenmayonaise, mesclun en breekbrood

SOEPEN

Bij alle soepen wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

GEVOGELTE VELOUTÉ • 8,25

met gebakken oesterzwammen, gele courgette en bosui

TOMAAT-PAPRIKASOEP • 7,00

met gedroogde kappertjes, knoflookcroutons en gerookte paprika-olie

POSTBODE LUNCH - ONS 12 UURTJE

Tomaat-paprikasoep met gedroogde kappertjes en gerookte paprika-olie, briochebrood met een Holtkamp croquet en desembrood met een gebakken ei en Akkrummer plaatham 15,50

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

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 Akkrummer plaatham, spinazie en Hollandaise

EGGS FLORENTINE • 14,50

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

MAALTIJDSALADES

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

SALADE FREGOLA TOSTADE • 17,50

met artisjok, pijnboompitten, Parmigiano Reggiano, mesclun en een dressing van geroosterde citroen

CAESAR SALADE • 16,50

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

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.

LIVAR SPEK • 9,00

met sjalot, Âlde Fryske en bladsla

BLEU DE WOLVEGA • 9,00

met perzik en gekarameliseerde venkel

GEROOKTE MAKREEL • 9,50

met rozijnen, kappertjes en spinazie

LEKKER ITE!

Heeft u een allergie, laat het ons weten.