

LUNCH

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

HOLTKAMP DRAADJESVLEES CROQUETTES • 11,50

op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvan mayonaise

VEGETARISCHE GROENTE KROKETTEN • 11,50

op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvan mayonaise. *Ook veganistisch mogelijk*

CLUB SANDWICH • 14,00

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

REUBEN SANDWICH • 13,75

met zuurkool, pastrami en Gruyère

Over het ontstaan van de Reuben sandwich doen een paar verhalen de ronde. Sommigen beweren dat de Litouwse immigrant Reuben Kulakofsky de uitvinder was. Hij serveerde de sandwich aan zijn pokervrienden in het Blackstone Hotel in Nebraska. Andere bronnen hebben het over ene Arnold Reuben, de Duitse eigenaar van Reuben's Delicatessen, die de sandwich bedacht rond 1914 en hem verkocht in zijn zaak in New York. Wat er ook van zij, de Reuben sandwich met zijn vulling van zuurkool, pastrami en kaas is een pure smaakbom.

SANDWICH GEBAKKEN OESTERZWAMMEN • 12,00

met pompoenspread, zoetzure rode ui, spinazie en belegen geitenkaas

SOEPEN

Bij alle soepen wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

LINZENSOEP • 9,00

met geitenkaas van de Molkerei, harissa olie en peterselie

KNOFLOOKCRÈMESOEP • 8,00

met parmezaan croutons en bieslook

EI-HOORT-ER-BIJ

GEBAKKEN EIEN • 10,75

met geroosterde groenten, aubergine compote, piment d'espètte, sesamzaad en gegrild desembrood

SHAKSHOUKA • 11,25

twee eieren gepocheerd in een kruidige paprika- tomatenstoof met gegrild desembrood

EGGS BENEDICT • 14,50

geserveerd op een brioche met turfrikke skinke, spinazie en hollandaise

EGGS FLORENTINE • 14,50

geserveerd op een brioche met gerookte zalm, spinazie, bieslook en hollandaise

Heb je een allergie, laat het ons weten.

POSTBODE LUNCH - ONS 12 UURTJE • 15,50

Knoflookcrèmesoep, briochebrood met een Holtkamp croquette en desembrood met een gebakken ei en Turfrikke skinke

Ook vegetarisch mogelijk, met linzensoep, briochebrood met groentekroket en desembrood met gebakken ei en kaas

MAALTIJDSALADES

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

SALADE EENDENBOUT • 17,50

met shiitakes, gekarameliseerde knoflook, appel, pecannoten, knoflook croutons en een dadel-balsamico vinaigrette

SALADE RISO VENERE • 16,50

met geroosterde wortelgroenten, spruiten, gerookte amandelen en een sinaasappel-kurkuma dressing
Riso Venere of Venusrijst is zwarte rijst uit Italië en is supergezond! De rijst is glutenvrij en zit boordevol vezels, antioxidanten, eiwitten en mineralen.

ELZASSER FLAMMKUCHEN

Flammkuchen is oorspronkelijk een gerecht uit de Elzas. Om te testen of de houtoven heet genoeg was, 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 • 8,50

met gerookt spek en prei

MUNSTER ERMITAGE • 9,50

met zuurkool, truffel aardappel en rode ui

GEROOKTE ZALM • 9,50

met gerookte biet, appel, mosterd en veldsla

APPEL • 8,50

met rozijnen en kaneelsuiker

Naast deze lunchgerechten serveren wij ook al onze gerechten van de à la carte kaart tijdens de lunch.

LEKKER ITE!