

LUNCH

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

HOLTKAMP DRAADJESVLEES CROQUETTES • 12,50
op briochebrood met spitskool, cornichons en
vadouvan mayonaise

VEGETARISCHE GROENTE KROKETTEN • 12,50
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

BACON & CHEESEBURGERS • 18,00
twee hamburgers van dry-aged Fries Weiderund
met little gem sla, uiencompote, cheddar,
druivenmosterd-mayonaise en Frites uit Zuyd

CROQUE MONSIEUR • 10,00
met boerenachterham en bechamel

CROQUE MADAME • 10,50
met boerenachterham, bechamel en een gebakken ei

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.

MAALTIJDSALADES

*Bij alle salades wordt brood en
gezouten boerenroomboter geserveerd*

SALADE FREGOLA TOSTADE • 17,50
met artisjok, pijnboompitten, Parmezaanse kaas,
mesclun en een dressing van geroosterde citroen
*Fregola is geroosterde broodkruim-achtige pasta van
het eiland Sardinië. Fregare betekent 'wrijven' en deze
fregolapasta is gemaakt door het wrijven van grof gemalen
tarwe met water om kruimels te creëren. De fregola wordt
gedroogd en daarna in de oven geroosterd. Dat zorgt voor
een rijke, aardse smaak.*

CAESARSALADE • 16,50
met uitgebakken spek, knoflook croutons, Parmezaanse kaas,
gepocheerd ei, Hollandaise en Caesar dressing

GEGRILDE BIEFSTUK • 17,50
met jonge bladsla, geroosterde pecannoten en
vadouvan mayonaise

Heb je een allergie, laat het ons weten.



POSTBODE LUNCH - ONS 12 UURTJE • 15,50

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

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

SOEPEN

*Bij alle soepen wordt brood en gezouten
boerenroomboter geserveerd*

LINZENSOEP • 9,00
met geitenkaas van de Molkerei, harissa olie en peterselie

BLOEMKOOLSOEP • 8,00
met beurre noisette, kappertjes en romanesco

EI-HOORT-ER-BIJ

GEBAKKEN EIEN • 10,75
met geroosterde groenten, aubergine compote,
piment d'eslette, sesamzaad en 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 en Hollandaise

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

GEROOSTERDE PAPRIKA • 9,50
met Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten en veldsla

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!