

## LUNCH

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

### HOLTKAMP DRAADJESVLEES CROQUETTES • 13

op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvan mayonaise

### VEGETARISCHE GROENTE KROKETTEN • 13

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

### CLUB SANDWICH • 15,00

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 • 11,00

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.

### SOEP

*Bij de soep wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd*

### PAPRIKA-TOMATENSOEP • 8,00

met gerookte paprika-olie en kappertjes

### MAALTIJDSALADES

*Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd*

### ZWARTE RIJST SALADE • 16,50

met radijs, rettich, rauwe venkel, cashewnoten en citrus vinaigrette

### CAESARSALADE • 16,50

met uitgebakken spek, knoflook croutons, Parmezaanse kaas, gepocheerd ei, Hollandaise en Caesar dressing



### BURRATA EN TOMAAT • 12

met basilicum en salsa verde

### POSTBODE LUNCH - ONS 12 UURTJE • 15,50

Paprika-tomatensoep, briochebrood met een Holtkamp croquette en desembrood met een gebakken ei en Turfrikke skinke

Ook vegetarisch mogelijk, met een paprika tomatensoep briochebrood met groentekroket en desembrood met gebakken ei en kaas

### EI-HOORT-ER-BIJ

#### GEBAKKEN EIEN • 11

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

#### EGGS BENEDICT • 15

geserveerd op een brioche met turfrikke skinke, spinazie en Hollandaise

#### EGGS FLORENTINE • 15

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!