

## 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

### CHAMPIGNONS MET OUDWIJKER LAZULI • 13

in een pan geserveerd met peterselie en gegrild brood

### VEGETARISCHE GROENTE KROKETTEN • 13

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

### CLUB SANDWICH • 15

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

### CROQUE MONSIEUR • 10

met boerenachterham en bechamel

### CROQUE MADAME • 11

met boerenachterham, bechamel en een gebakken ei

## SOEPEN

*Bij alle soepen wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd*

### GEROOSTERDE POMPOENSOEP • 9

met beurre noisette, kappers en pijnboompitten

### MOSTERDSOEP • 9

met Friese droge worst en bieslook

## EI-HOORT-ER-BIJ

### GEBAKKEN EIEREN • 11

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

### EGGS BENEDICT • 15

geserveerd op een brioche met Livar plaatham, spinazie en Hollandaise

### EGGS FLORENTINE • 15

geserveerd op een brioche met gerookte zalm, spinazie en Hollandaise

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

Mosterdsoep met Friese droge worst, briochebrood met een Holtkamp croquette en desembrood met een gebakken ei en Livar plaatham

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

## MAALTIJDSALADES

*Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd*

### WITLOF BLAUWE KAASSALADE • 17

met pecannoten en Oudwijker lazuli en sherry vinaigrette

### CAESARSALADE • 16

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

## 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 • 9

met gerookt spek en prei

### GEROOSTERDE PAPRIKA • 11

met Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten en veldsla

### GEROOKTE ZALM • 11

met gerookte biet, appel, mosterd en veldsla

### APPEL • 9

met rozijnen en kaneelsuiker

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

# LEKKER ITE!