

LUNCH

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

HOLTKAMP DRAADJESVLEES CROQUETTES • 14
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 • 14
op briochebrood met spitskool, cornichons en
vadouvan mayonaise. *Ook veganistisch mogelijk*

CLUB SANDWICH • 16
3 sneden briochebrood met gerookte kipfilet,
uitgebakken spek, gekookt ei, wit- en roodlof,
druivenmosterd-mayonaise en cheddar-jalapeño chips

CROQUE MONSIEUR • 12
met boerenachterham en bechamel

CROQUE MADAME • 13
met boerenachterham, bechamel en een gebakken ei

SOEPEN

*Bij alle soepen wordt brood en gezouten
boerenroomboter geserveerd*

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

MOSTERDSOEP • 9
met Friese droge worst en bieslook

EI-HOORT-ER-BIJ

GEBAKKEN EIEREN • 12
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

LEKKER ITE!



POSTBODE LUNCH - ONS 12 UURTJE • 16,50

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

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

MAALTIJDSALADES

*Bij alle salades wordt brood en
gezouten boerenroomboter geserveerd*

WITLOF BLAUWE KAASSALADE • 18
met pecannoten en Oudwijker lazuli en sherry vinaigrette

CAESARSALADE • 17
met uitgebakken spek, knoflook croutons, Parmezaanse kaas,
gepocheerd ei, Hollandaise en Caesar dressing

SALADE TWEELAKSMARKT • 18
met Akkrummer plaatham, Oudwijker lazuli,
paddenstoelen en witlof

SALADE WINTERGROENTEN • 17
met radicchio, paddenstoelenmix, wortelgroenten,
macadamia noten en bloedsinaasappeldressing

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 • 10
met gerookt spek en prei

GEROOSTERDE PAPRIKA • 12
met Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten en veldsla

GEROOKTE ZALM • 12
met gerookte biet, appel, mosterd en veldsla

APPEL • 10
met rozijnen en kaneelsuiker

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