

## 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

**VEGETARISCHE GROENTE KROKETTEN • 14**  
op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvan mayonaise. *Ook veganistisch mogelijk*

**HOTDOG VAN DE GANS • 12**  
met kruiden ketchup en gembercrème

**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

**BLOEMKOOLSOEP • 9**  
met kappertjes en beurre noisette

### EI-HOORT-ER-BIJ

**GEBAKKEN EIEN • 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

### POSTBODE LUNCH - ONS 12 UURTJE • 16,50

Bloemkoolsoep met kappertjes en beurre noisette, 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*

**CAESARSALADE • 17**  
met uitgebakken spek, knoflook croutons, Parmezaanse kaas, gepocheerd ei, Hollandaise en Caesardressing

**SALADE TWEEBAKSMARKT • 18**  
met Akkrummer plaatham, Oudwijker Colosso en croutons

**SALADE VOORJAARSGROENTEN • 17**  
met jonge bladgroenten, doperwten, asperges, tuinbonen, macadamia noten en citrusdressing

### 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

**READE JUTTER • 12**  
met aardappel, reade jutter, rode ui en lamsoren

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

**APPEL • 10**  
met rozijnen en kaneelsuiker

## LEKKER ITE!

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