

LUNCH

Deze gerechten serveren wij tussen 12 en 16 uur.

HOLTKAMP DRAADJESVLEES CROQUETTES • 15
op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvan mayonaise

 **FALAFEL VAN FLFL • 15**
met tahini, harissa, venkelsla met een bloedsinaasappeldressing en kleine pita's

DRY-AGED HAMBURGERS • 22
op briochebrood met Tynjetaler, uitgebakken spek, uiencompote en chipotlesaus

EI-HOORT-ER-BIJ

OMELET MET TUINKRUIDEN • 13
met gegrild brood en daslookboter

GEPOCHEERDE EIEREN OP BRIOCHE • 18
met gebakken spinazie, hollandaise en gerookte zalm
Onze gerookte zalm komt van Veltman Vis uit Harlingen. Daar roken ze nog op ambachtelijke wijze.

SOEPEN

Bij de soepen serveren we brood

LINZENSOEP • 8
met geitenkaas van de Molkerij, harissa-olie en peterselie

MOSTERDSOEP • 9
met bieslook, rauwe prei en gerookt spek

SALADES

Bij de salades serveren we brood

 **SALADE OUDWIJKE LAZULI • 19**
met geroosterde pompoen, rode ui, Akkrumer plaatham, elstar, witlof en mosterdvinaigrette

ZILTE VIS SALADE • 21
met pietermanfilet, Noordzeegarnalen, gerookte zalm, witlof en dillecrème

 **SALADE ZWARTE RIJST • 17**
met spruiten, geroosterde pompoen, rode ui, geroosterde amandel en bloedsinaasappel-kurkuma vinaigrette

POSTBODE LUNCH - ONS 12 UURTJE • 16,50

mosterdsoup met bieslook en gerookt spek, briochebrood met een Holtkamp croquette en desembrood met een gebakken ei en Livar plaatham

Ook verkrijgbaar als vegetarische variant, met linzensoep, pitabrood met falafel en desembrood met gebakken ei en kaas

FLAMMKUCHEN

Onze flammkuchen ovens zijn heet van 12.00 tot zeker 23.00 uur. De ideale keuze om te delen, te lunchen, wat variatie toe te voegen aan je borrel of als smakelijk begin van een diner.

GEROOKT SPEK • 16
met prei en oude schapenkaas

 **BLAUWE KAAS EN PEER • 17**
met Oudwijker Lazuli, witlof en walnoten

GEROOKTE ZALM • 17
met appel, rode ui, rode biet, dillecrème en veldsla

 **READE JUTTER • 16**
met gekonfijte aardappel en rode ui

SPEKBOKKING • 16
met spinazie, rozijnen en kappertjes
Spekbokking is een koud gerookte haringfilet, zoutig van smaak door het pekelen en stevig door het langzame koude rookproces.

ZOET

WENTELTEEFJE FRYSK SUIKERBROOD • 11
Onze signature dish; dé allerlekkerste wentelteefjes. Elk seizoen bieden wij 5 verschillende varianten aan. Kijk op het speciale kaartje voor de smaken!

SPECIAL

Naast ons vaste aanbod op de menukaart serveren we ook een seizoensspecial. Deze vind je in de brievenhouder op tafel.

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