

LUNCH IN DE BINNENTUIN

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

GEGRILD DESEMBROOD MET PLAATHAM EN BUFFELMOZZARELLA • 10,50

met cherrytomaat en mesclun sla

Wij gebruiken dagverse Buffelmozzarella van Orobianco uit Opende. Echt lekkere mozzarella belandt namelijk binnen 3 dagen van de buffel in je mond. De mozzarella van Orobianco is romig, sappig, tikje zoet. Of zoals ze het zelf graag omschrijven: "Als een schep roomijs, maar dan zonder de kou". Eenmaal geproefd, wil je niet meer anders.

PITTIGE MAKREELSALADE • 10,50

met zoetzure groenten en geroosterde pinda's

HUMMUS VAN RODE BIET • 10,50

van bosbiet van It Griene Libben, radijs, little gem sla, zwart sesamzaad en tuinkers

CLUB SANDWICH • 12,50

3 plakken brood met gerookte kipfilet, uitgebakken spek, gekookt ei, little gem sla, druivenmosterd-mayonaise en chips

EI-HOORT-ER-BIJ

GEBAKKEN EIEN • 10,75

meerzaden vloerbrood met twee gebakken eieren, auberginecompote, cherry tomaat, Piment d'Espelette, sesamzaad, peterselie en tuinkers

EGGS BENEDICT • 10,75

geserveerd op een brioche met plaatham en Hollandaise

EGGS FLORENTINE • 10,75

geserveerd op een brioche met spinazie, zalm, bieslook en Hollandaise

SOEPEN

Bij alle soepen wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

TOMAAAT-PAPRIKA • 6,50

met gedroogde kappertjes, gerookte paprika-olie en peterselie

ZOMERSE KIPPENSOEP • 7,50

met gele courgette en Amalfi citroen

POSTBODE LUNCH • 13,50

Tomaat-paprikasoep met gedroogde kappertjes en peterselie, brioche met rundvlees croquet en Vadouvan mayonaise en desembrood met gebakken ei, achterham, kaas en Little gem sla.
Ook vegetarisch mogelijk, dan met bieterballen

SALADES

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

GROENE SALADE VAN ZILTE GROENTEN • 13,50

Akkruimer lamsham van Spijkerman, oude schapenkaas, gepocheerd ei en dragonmayonaise

→ *Ook vegetarisch mogelijk*

CAESARSALADE • 13,50

met spek, gepocheerd ei, Parmezaan-knoflook croutons, Hollandaise en Parmigiano Reggiano

ELZASSER FLAMMKUCHEN

Flammkuchen is oorspronkelijk een gerecht uit de Elzas. Om te testen of de houtovens heet genoeg waren, 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.

GEITENKAAS • 8,50

met gekarameliseerde venkel, mosterd en dille

"ITALIAANS SPEK" IL GUANCIALE • 8,50

met sjalot, Parmigiano Reggiano en veldsla

KOUD GEROOKTE MAKREEL • 8,50

met spinazie, rozijnen en kappertjes

LEKKER ITE!

OUTDOOR LUNCH & SMALL DINNER

Deze gerechten serveren wij vanaf 12 uur

GEGRILD DESEMBROOD MET

PLAATHAM EN BUFFELMOZZARELLA • 10,50

met cherrytomaat en mesclun sla

Wij gebruiken dagverse Buffelmozzarella van Orobianco uit Opende. Echt lekkere mozzarella belandt namelijk binnen 3 dagen van de buffel in je mond. De mozzarella van Orobianco is romig, sappig, tikje zoet. Of zoals ze het zelf graag omschrijven: "Als een schep roomijs, maar dan zonder de kou". Eenmaal geproefd, wil je niet meer anders.

PITTIGE MAKREELSALADE • 10,50

met zoetzure groenten en geroosterde pinda's

HUMMUS VAN RODE BIET • 10,50

van bosbiet van It Griene Libben, radijs, little gem sla, zwart sesamzaad en tuinkers

CLUB SANDWICH • 12,50

3 plakken brood met gerookte kipfilet, uitgebakken spek, gekookt ei, little gem sla, druivenmosterd mayonaise en chips

SALADES

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

GROENE SALADE VAN ZILTE GROENTEN • 13,50

Akkruimer lamsham van Spijkerman, oude schapenkaas, gepocheerd ei en dragonmayonaise

Ook vegetarisch mogelijk

CAESARSALADE • 13,50

met spek, gepocheerd ei, Parmezaan-knoflook croutons, Hollandaise en Parmigiano Reggiano

WARME GERECHTEN

BACON & CHEESEBURGERS • 18,00

twee hamburgers van dry-aged Fries Weiderund met cheddar, spek, little gem sla, uiencompote, druivenmosterd-mayonaise en Frites uit Zuyd

RAVIOLI MET GEITENKAAS • 18,50

met gekonfijte citroen en groene groente van het seizoen

FISH & CHIPS • 18,00

krokante kabeljauw met mesclun sla en Frites uit Zuyd

POSTBODE LUNCH • 13,50

Tomaat-paprikasoep met gedroogde kappertjes en peterselie, brioche met rundvlees croquet en Vadouvan mayonaise en desembrood met gebakken ei, achterham, kaas en Little gem sla.

Ook vegetarisch mogelijk, dan met bieterballen

ELZASSER FLAMMKUCHEN

Flammkuchen is oorspronkelijk een gerecht uit de Elzas.

Om te testen of de houtovens heet genoeg waren, 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.

GEITENKAAS • 8,50

met gekarameliseerde venkel, mosterd en dille

"ITALIAANS SPEK" IL GUANCIALE • 8,50

met sjalot, Parmigiano Reggiano en veldsla

KOUD GEROOKTE MAKREEL • 8,50

met spinazie, rozijnen en kappertjes

LEKKER ITE!