

LUNCH

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

HOLTKAMP DRAADJESVLEES CROQUETTES • 11,50
op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvanmayonaise

VEGETARISCHE GROENTE KROKETTEN • 11,50
op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvanmayonaise
Ook veganistisch mogelijk

CLUB SANDWICH • 14,00
3 sneden briochebrood met gerookte kipfilet, uitgebakken spek, gekookt ei, wit- en roodlof, druivenmosterd-mayonaise en cheddar-jalapeno chips

CROQUE MONSIEUR • 10,00
met boerenachterham en bechamel

CROQUE MADAME • 10,50
met boerenachterham, bechamel en een gebakken ei

SOEPEN

Bij alle soepen wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

LINZENSOEP • 9,00
met geitenkaas van de Molkerei, harissa olie en peterselie

MOSTERDSOEP • 8,00
met uitgebakken Friese droge worst en bieslook

EI-HOORT-ER-BIJ

SHAKSHOUKA • 10,75
twee eieren gepocheerd in een kruidige paprika- en tomatenstoof met gegrild brood en boerenroomboter

EGGS BENEDICT • 14,50
geserveerd op een brioche met turfrikke skinke, spinazie en hollandaise

EGGS FLORENTINE • 14,50
geserveerd op een brioche met gerookte zalm, spinazie, bieslook en hollandaise

POSTBODE LUNCH - ONS 12 UURTJE • 15,50

Mosterdsoep, briochebrood met een Holtkamp croquet en desembrood met een gebakken ei en Turfrikke skinke

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

MAALTIJDSALADES

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

SALADE LADY BLUE • 16,50
met parelgort, geroosterde amandelen, sumak, verse vijgen en sinaasappeldressing
Sumak is een fruitig en zuur besje die gemalen als specerij wordt gebruikt in de Midden-Oosterse keuken. Sumak heeft een citrusachtige smaak en wordt ook wel eens 'droge azijn' genoemd.

CAESARSALADE • 16,50
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 • 8,50
met gerookt spek en prei

LADY BLUE • 8,50
met romige blauwader geitenkaas, verse vijgen, sumak en amandelen

GEROOKTE ZALM • 9,50
met gerookte biet, appel en veldsla

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

Heb je een allergie, laat het ons weten.

LEKKER ITE!