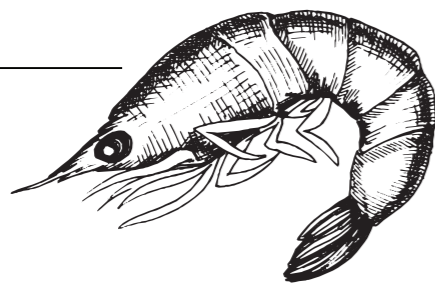




# LUNCHKAART

## ONZE KLASSIEKERS

<b>Carpaccio Het Hert*</b>	14,50
<i>Met kappertjes, pijnboompitten, parmezaanse kaas en pesto-olie</i>	
<i>*met truffelmayonaise</i>	+2,50
<b>Kalfslever</b>	19,50
<i>Met spek, ui en appel</i>	
<b>Sate van varkenshaas</b>	21,00
<i>Met rauwkostsalade, gebakken uitjes en kroepoek</i>	
<b>Chefs burger</b>	19,50
<i>Van 100% rundvlees, barbequesaus, rode ui, tomaat, sla, spek, kaas en friet</i>	
<b>Sliptongen</b>	25,50
<i>2 stuks, in roomboter gebakken</i>	
<b>Tournedos</b>	32,50
<i>Seizoensgroenten pepersaus</i>	
<b>Gamba's ajillo</b>	12,50
<i>10 gepelde gamba's gebakken in olie, met knoflook en Spaanse peper</i>	
<b>Uiensoep</b>	8,00
<i>Gegratineerd, met brood en kaas</i>	



## SALADES

<b>Geitenkaas (vega)</b>	14,50
<i>Lauwarme geitenkaas met honing en pijnboompitten</i>	
<b>Salade gegrilde groenten</b>	15,50
<i>Met feta en balsamico-stroop</i>	
<b>Gemarineerde zalm</b>	16,50
<i>Gemarineerd in rode biet, zoetzure radijs, wasabimayonaise</i>	

## BROODJES

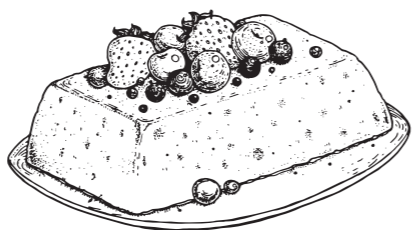
<b>Carpaccio</b>	11,50
<i>Met pesto-olie, parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitten</i>	
<i>*met truffelmayonaise</i>	+2,50
<b>Tonijnsalade</b>	10,50
<i>Met ei en rode ui</i>	
<b>Garnalenkroketten</b>	12,50
<i>Twee stuks, met cocktailsaus</i>	
<b>Gerookte kip</b>	11,50
<i>Met avocado, uitgebakken spek en limoenmayonaise</i>	
<b>Kroketten</b>	9,75
<i>Twee stuks, van Oma Bob</i>	
<b>Hummus (vegan)</b>	10,50
<i>Met gegrilde groente</i>	
<b>Oude kaas (vega)</b>	9,50
<i>De enige echte, met salade, tomaat, komkommer en een vleugje dressing</i>	
<b>Gorgonzola (vega)</b>	12,50
<i>Met peer en balsamicostroop</i>	
<b>Uitsmijter</b>	v.a. 8,50
<i>3 gebakken eieren met naar keuze ham, spek, kaas en/of tomaat</i>	

## Broodje van de maand

<b>Gerookte rib-eye</b>	13,50
<i>Met gebakken champignons, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas</i>	

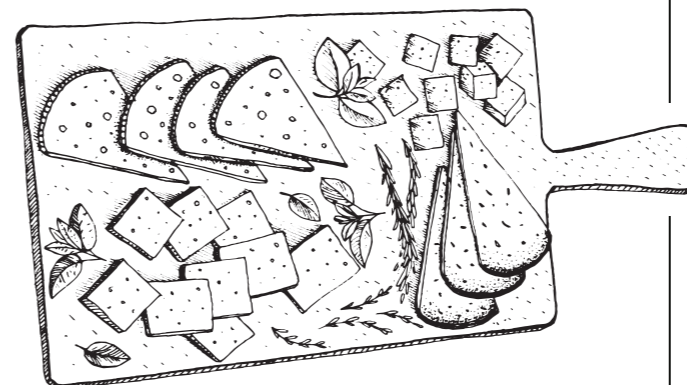
## VOOR DE ZOETEKAUW

<b>Appeltaart</b>	4,75
<b>Carrotcake (glutenvrij!)</b>	6,00
<b>Slagroom</b>	0,60



## BORRELTijd

<b>Bitterballen, 8 stuks</b>	8,50
<b>Kaastengels, 8 stuks</b>	8,50
<b>Vlammetjes, 8 stuks</b>	8,50
<b>Chorizokroketjes, 6 stuks</b>	8,50
<b>Gemengd garnituur warm, 12 stuks</b>	12,00
<i>Bitterballen, kaastengels en vlammetjes</i>	
<b>Kaaskroketjes, 6 stuks</b>	8,50
<b>Torpedogarnalen, 8 stuks</b>	8,50
<b>Breekbrood met kruidenboter</b>	5,25



## Bourgondische borrelplank

24,50

*Carpaccio, gerookte kip, fuet, hummus met rauwkost, brie, geitenkaas, olijven en breekbrood*



Zoete aardappelfriet met truffelmayo 5,00



## RODE WIJN PER GLAS

<b>Merlot, Rafale Frankrijk</b>	4,50
<i>Volle Merlot met neus van rijpe pruimen. Uitstekend te combineren met lichte vleesgerechten zoals kip.</i>	

<b>Riserva della Casa, Montepulciano Italië</b>	5,50
<i>Een intens aroma en een rijke smaak door de twaalf maanden houtlagering. Uitstekende begeleider van volle vleesgerechten.</i>	

## WITTE WIJN PER GLAS

<b>Tramoya, Verdejo/Viura Spanje</b>	4,50
<i>Mooie mix tussen verdejo- en viuradruiven uit de Rueda. Verfrissende zuren en rijp fruit maken deze wijn zeer geschikt bij lichte visgerechten en salades.</i>	

<b>Les deux Pins, Sauvignon Frankrijk</b>	4,75
<i>Zeer frisse Sauvignon uit de Languedoc. Zachte zuren en fris fruit met hints van appel en limoen. Uiteraard mooi bij lichte salades, maar zeker ook bij witvlees gerechten.</i>	

<b>Luc Pirlet, Chardonnay Frankrijk</b>	5,25
<i>Voor de echte liefhebber van Chardonnay. Negen maanden houtlagering zorgen voor een volle smaak met tropisch fruit en noten.</i>	

## ROSE

<b>Calusari, Pinot Grigio Roemenië</b>	4,50
<i>De smaak van deze rose is fris en kruidig. Prachtige lichtroze kleur en zachte afdrank. Het ideale glas voor een zonnige dag.</i>	

## BIER VAN HET MOMENT!

