

LUNCH

(12.00 - 15.00 uur)

BALKENBRIJ | 15.25

Oer Hollandse gebakken balkenbrij op getoast brioche brood met gekarameliseerde appel, gebrande hazelnoten en verse salade

GEVOGELTE RAGOUT | 15.25

2 pasteitjes gevuld met een ragout gemaakt van gevogelte, knolselderij en paddenstoelen geserveerd met een verse salade

CARPACCIO | 14.50

Carpaccio van rundvlees op focaccia brood met truffel mayonaise, rucola en Parmezaanse kaas

KROKETTEN OP BROOD | 7.50

2 rundvlees kroketten op 2 plakken brood met mosterd

GARNALEN KROKETTEN | 7.50

2 garnalen kroketten op 2 plakken brood met cocktail saus

BURRATA | 13.50

Burrata met tomaat, aceto balsamico, basilicum en focaccia brood

FRIET PARMEZAAN | 6.00

Friet met ruffel mayonaise en geraspte Parmezaanse kaas

TOSTI HAM & KAAS | 5.75

Met ketchup

TOSTI KAAS | 5.25

Met ketchup

FOCACCIA BROOD | 5.50

Brood met boter en dips

POFFERTJES | 7.25

Met schenkstroop en poedersuiker

BRABANTS WORSTENBROOD | 3.25

PADDENSTOELEN SOEP | 7.50

Romige bospaddenstoelen soep met crostini en paddenstoelen

BISQUE | 13.75

Volle schaaldierensoep met crostini, tomaat en rivierkreeftjes

TOMATENSOEP | 7.50

Tomaten crème soep met crostini en tomaat

NA

AMERICAN CHEESECAKE | 10.00

Met warme kersen

LAVA CAKE | 9.50

Met huisgemaakt pistache ijs | Bereidingstijd: 15 min

VANILLE IJS | 9.75

Huisgemaakt vanille ijs met slagroom en de keuze uit:

- Dame blanche (met chocolade saus)
- Vers fruit uit het seizoen

PASTEL DE NATA | 7.25

Bladerdeeg met vanille crème en citroen sorbet

TIRAMISU | 10.00

Langevingers met mascarpone en mokka





Lunch