

LUNCHKAART


BROODJES

Huisgerookte zalm € 12,5
Sesam-sojadressing, little gem,
rode ui, gepocheerd eitje.

Carpaccio € 11,5
Truffelmayo, rucola,
pijnboompit, oude boerenkaas.

Bonkie ribeye € 11
Gerookte ribeye, spekmayo
kaaschips, frisée.



Bazenbroodje € 10
Wisselend lievelings
broodje van de baas.


Seranoham € 9 
Focaccia, truffelmayo, gebakken
champignons, kruiden olie,
rucola, oude kaas.

WARM

Bistro club € 14,5
Onze welbekende
goed gevulde clubsandwich!!

Tarte tatin geitenkaas € 13
Peer, geitenkaas, spek,
honing, bladerdeeg.

 Uitsmijter deluxe € 12,5 
Serranoham, jonge boerenkaas
of knapperige spek. Of doe eens
gek en neem ze alle 3!

 Ratatouille € 9,5
Ratatouille, rucola,
groene kruiden olie, oude kaas.

VOOR ERBIJ

Friet met huisgemaakte mayo. € 4,5

Boerenbol met
huisgemaakte dips. € 4,5

SALADES

Catch € 15
Dagvangst, gerookte zalm,
limoendressing, tomaatjes.

Carpaccio € 12,5
Klassieker,
gewoon zoals het hoort!

Burrata € 13,5
Gemarineerde tomaat,
olijfkruid, rucola, kruidenolie,
gefrituurde salie.

Kippendij € 12
Gepocheerd eitje,
parmazaan, bacon, mayo.

Aan tafel gerookte zalm
Onze gerookte zalm, aan tafel € 14
gerookt, op oosterse wijze.

SOEPIE

Pompoen soep € 8,5
Hakkaido pompoen, room,
schuim van ras el hanout.

 is (of kan) vega

Allergieën? Laat het ons weten;
niet alle ingrediënten staan op de kaart.

Zin in wat zoets na?
Vraag even wat de mogelijkheden zijn!

BISTRO
LOKAAL