

LUNCHKAART

Vanaf 11:00

BISTRO
LOKAAL

BRŌODJES

Huisgerookte zalm € 12,5
Sesam-soyadressing, rode ui,
gepocheerd eitje.

Carpaccio € 12,5
Truffelmayo, rucola,
pijnboompit, oude boerenkaas.

Vitello tonnato € 15
Langzaamgegaarde kalfsmuis,
kappertjes, tonijn mayo, rode ui.

Pastrami € 13
Tijgerbol, gebakken ei,
gefermenteerde knoflookmayo

Bazenbroodje € 10
Wisselend lievelingsbroodje
van de baas.

 Pomedori € 11
Burrata, balsamico, pesto
rucola, pomedori tomaat.

Club sandwich € 14,5
Tomaat, Kippendij, sla,
oude boeren kaas, spek.

 Oude boeren kaas € 10,5
Savora, gepocheerd ei,
gerookte amandelen, tomaat.

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

Eggs benedict € 14
Hollandaisesaus, zalm,
jonge blad spinazie.

 = Is/kan vega

VOOR ERBIJ

 Friet met huisgemaakte mayo. € 4,5

 Boerenbrood met
huisgemaakte dips. € 4,5

IETS MET SLA

Salade catch € 15
Vangst van de dag, gamba's,
tonijn, huisgerookte zalm,
knapperige sla.

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

 Caprese € 10,5
Pesto, burrata, tomaat,
balsamico.

Pastrami € 12,5
Langzaam gegaarde runder
pastrami, gefermenteerde
knoflookmayo, rode ui.

Beer chicken € 13
Lowlander, limoenblad, little
gem, rode bieten-stroop,
zoetzure ui.

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

SOEPIE

 Mosterd-oude kaas € 8,5
Limburgse mosterd, Reypenaer,
beenham, peterselie.

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