

# LUNCHKAART

12.00 tot 17.00 uur



## TWAALF UURTJE 15.<sup>50</sup>

**Vlees** - carpaccio | rundvleeskroket | waldkorn

**Vis** - gerookte zalm | garnalenkroket | waldkorn

**Vega** - brie uit de oven | vegetarische kroket | waldkorn

met tomatensoep ( ook vegetarisch te bestellen ✓ ) of dagsoep

### Broodje Carpaccio 12.<sup>50</sup>

baguette | pesto | pijnboompitten | parmezaan

### Gerookte zalm 12.<sup>50</sup>

waldkorn | rode ui | cocktailsaus

### Tosti Klassiek 8.<sup>50</sup>

kaas en/of ham

### Kroketten 2 stuks

**rundvlees** - mosterd | brood 10.<sup>50</sup>

**garnalen** - cocktailsaus | brood 13.<sup>50</sup>

**vegetarisch** - aïoli | brood ✓ 10.<sup>50</sup>

## Bonnel Hapjes

Garnaaltjes in een jasje   10   chilisaus 8. <sup>50</sup>	Mini-frikandellen   10   mayo 7. <sup>50</sup>
Bitterballen (Kolleke Ome Jan)   8   mosterd 8. <sup>00</sup>	Vlammetjes   8   chilisaus 7. <sup>50</sup>
Kiploempia's   8   chilisaus 7. <sup>50</sup>	Bittergarnituur warm klein   10   mayo 7. <sup>50</sup>
Vegetarische loempia's   10   chilisaus ✓ 7. <sup>50</sup>	Bittergarnituur warm groot   20   mayo 13. <sup>50</sup>
Kaastengels   8   chilisaus ✓ 7. <sup>50</sup>	

# DINERKAART

vanaf 17.00 uur

## VOORGERECHTEN

✓ Mandje stokbrood 6.<sup>50</sup>  
aïoli | kruidenboter

Tomatensoep 5.<sup>50</sup>  
bosui | soepballen | stokbrood  
( ook vegetarisch te bestellen ✓ )

Soep van de dag 6.<sup>00</sup>  
stokbrood

Carpaccio 12.<sup>50</sup>  
pesto | pijnboompitten | parmezaan

Zalmduo 13.<sup>50</sup>  
gerookte Schotse zalm | toast  
gravad lax | honing-mosterdsaus



## HOOFDGERECHTEN VLEES

Kogelbiefstuk 23.<sup>50</sup>  
champignon- of pepersaus

Runderentrecôte 23.<sup>50</sup>  
champignon- of pepersaus

Vlaams stoofvlees 16.<sup>50</sup> *Tip van de chef*  
runderstoof | friet | piccalilly

Saté van de haas 17.<sup>50</sup>  
satésaus | gefrituurde uitjes |  
cassave



**DAGSCHOTEL - zie onze krijtborden - vanaf 15.<sup>00</sup>**

