



# LUNCH

VANAF 11 UUR TOT 15 UUR

Brood van Menno – 7,5

Rustiek brood | gezouten boter | extra vierge

Soep van het seizoen – 8,5

Dagvers | seizoensproducten  
Pinot Grigio

Oesters – 4,25 p/st

Frambozenazijn | rode ui  
Cava Brut

Camembert uit de oven – 12

Honing | geroosterde noten | stokbrood  
Chenin Blanc

Carpaccio van rund – 15

Parmezaan | truffel | pijnboompit | kappertjes  
Pinotage Merlot Cabernet

## Salades

Burrata & gegrilde perzik – 16

Kruiden | geroosterde pitten  
Sauvignon Blanc

Gegrilde kip – 16

Knapperige groenten | croutons | vinaigrette  
Chardonnay

Quinoa salade – 16

Gegrilde groenten | feta | citroen  
Pinot Grigio Blush Rosé

## Op brood

Steak sandwich – 18

Sukade | gekarameliseerde ui | mosterd  
Nebbiolo

Focaccia kip – 17

Gegrilde kip | frisse salade | dressing  
Vignier

Zalm of avocado – 17

Roomkaas | komkommer | bieslook  
Chardonnay



### Kipsaté – 19

Pindasaus | seroendeng | atjar | frites  
Viognier

### Angus burger – 19

Cheddar | augurk | brioche  
Primitivo

### Dagvangst – 26

Dagvers bereid met seizoenproducten  
Chenin Blanc

### Iets anders

#### Kroketten van Oma Bob – 15

Brood | mosterd

#### Omelet naar keuze – 15

Ham | kaas | spek

#### Uitsmijter klassiek – 15

Ham | kaas | spek

### Bijgerechten

Friet | mayonaise – 5

Zoete aardappelfriet | mayonaise – 6.5

Friet | knoflook & Parmezaan – 5.5

### Desserts

#### Perzik Melba – 10

Vanille | framboos | amandel

#### Citroen posset – 10

Rood fruit | crumble

#### Olijfoliecake – 10

Citrus | yoghurt

#### Affogato – 12

Licor 43 Horchata | espresso

#### Kaasselectie – 16

Vijgen | druif