

ALLERGENEN KAART

LUNCH

BROODJES

Eiersalade 1-3-9-10

Huisgemaakte eiersalade / komkommer / spek / rode ui

Carpaccio 1-3-7-9-10-12

Dungesneden zijlende / sla / truffelmayonaise / pittenmix / Parmezaanse kaas

Pulled pork 1-6-7-9

Langzaam pittig gegaarde varkensnek / zoetzure- komkommer / taugé

Tonijnsalade 1-3-4-7-9-10

Huisgemaakte tonijnsalade op gegrild brood / rode ui / gefrituurde kappertjes

Kroketten

2 Rundvleeskroketten met mosterd / mayo / salade
1-3-7-9-10

2 garnalen kroketten met cocktailsaus / salade
1-2-3-4-7-9-10-14

CLUBSANDWICHES

Makreel 1-4-7

Geroosterd brood / makreel / avocado / komkommer / roomkaas

Kip 1-3-7-9-10

Geroosterd brood / kippendijen / tomaat / spek / gekookt ei / tomaat-paprika mayonaise

VEGETARISCH

Groenten strudel 1-3-7-9-10-11

Bladerdeegrol rijkelijk gevuld met diverse groenten / madras creme fraiche

Bataatburger 1-3-7-9-10

Gegrilde groenten / camembert / madras creme fraiche / ui / little gem / groentefriet

SPECIALS

12 uurtje vlees 1-3-7-9-10

Drie sneetjes brood / ham / kaas / rundvlees kroket / rosbief / gebakken ei / kopje weeksoep

12 uurtje vis 1-2-3-4-7-9-10-14

Drie sneetjes brood / tonijnsalade / gerookte zalm / huisgemaakte garnalenkroket / gebakken ei / kopje weeksoep

Wittern tosti 1-7-9

Kaas / ham / augurk / cheddar / ketchup

Sate 1-2-3-5-6-8-9

Kipsate / satesaus / kroepoek / zoetzure komkommer / uitjes / friet of brood

Diamanthaas 1-9-12

Gebakken diamanthaas met truffelsaus / salade / friet of brood

Hamburger 1-3-7-9-10

Rundvleeshamburger / little gem / tomaat / augurk / ui / spek / cheddar / tomaat-paprika mayonaise / friet en mayonaise. Gebakken ei +1,-

Allergenen legenda

Glutenbevattende granen	1	Noten	8
Schaaldieren	2	Selderij	9
Eieren	3	Mosterd	10
Vis	4	Sesamzaad	11
Pinda	5	Zwaveldioxide & sulfiet	12
Soja	6	Lupine	13
Melk (incl lactose)	7	Weekdieren	14

ALLERGENEN KAART

LUNCH

EI GERECHTEN

Uitsmijter 1-3-7

Drie eieren op brood met twee soorten beleg:
ham / kaas / rosbief / spek. Extra beleg +0,50

Wittern omelet 1-3-7

Met ham / kaas / spek

Groenten omelet 1-3

Paprika / ui / champignon

SOEPEN

Al onze soepen worden geserveerd met brood en roomboter

Bretonse vissoep 1-2-4-7-9-14

Met zeevruchten

Tomatensoep 9-7

Kip of vegetarisch / truffelroom / lente ui

Weeksoep -

Vraag gerust uw gastheer of -vrouw

Wij zijn niet aansprakelijk voor eventuele sporen van allergenen. Vraag naar onze allergenenkaart.

SALADES

Al onze salades worden geserveerd met brood en roomboter

Geitenkaas 1-3-7-8-10

Lauwwarm uit de oven / walnoten / granaatappel / komkommer / tomaat / croutons / honing / spek

Nicoise 3-4-6-9-10-11

Geschroeide tonijn / paprikamix / krielaardappel / haricots verts / gekookte ei / olijven / rode ui

Carpaccio 3-7-9-10

Dungesneden zijlende / truffelmayonaise / pittensmix / zongedroogde tomaten / Parmenzaanse kaas

Wittern 2-3-4-9-10

Zalm / Noorse garnalen / rivierkreeftstaartjes / avocado / komkommer / cocktailsaus

Gegrilde groenten 1-3-7-9-10

Couscous / granaatappel / croutons / madras creme fraiche

SHARED LUNCH

Shared lunch 1-3-4-6-7-9-10

Vanaf twee personen te bestellen en daarna per persoon bij te bestellen

Rijkelijk gevulde lunchplank gevuld met carpaccio / forel / brie / tonijnsalade / truffelworst / breekbroodje / dippers / kopje weeksoep

Allergenen legenda

Glutenbevattende granen	1	Noten	8
Schaaldieren	2	Selderij	9
Eieren	3	Mosterd	10
Vis	4	Sesamzaad	11
Pinda	5	Zwaveloxide & sulfiet	12
Soja	6	Lupine	13
Melk (incl lactose)	7	Weekdieren	14

ALLERGENEN KAART

DINER

VOORGERECHTEN

Breekbroodje 1-3-7

Kruidentoter / tomatentapenade

Visplankje 1-2-3-4-6-7-9-10-11-14

Gerookte zalm / getrancheerde tonijn / forel / bretonse vissoep/cocktailsaus/ citroenmayonaise

Carpaccio 3-7-9-10-12

Dungesneden zijlende / truffelmayonaise / pittennix / gemengde sla / Parmezaanse kaas

Steak tartaar préparé 1-3-4-10

Diamanthaas / eidooier / rode ui / kappertjes / augurk / truffelmayonaise / toast / tabasco / worcestersaus

Zalm teriyaki 1-4-6

Zalm gebrand met teriyaki saus / prei / mini wortel / romanesco / soja stroop

Groenten Strüdel 1-3-7-9-10-11

Diverse groenten / bladerdeeg / madras creme faiche

Weekvoorgerecht -

vraag gerust uw gastheer of -vrouw

SOEPEN

Tomatensoep 7-9

Vegetarisch of met kip te bestellen / truffelroom / lente ui

Bretonse vissoep 1-2-4-7-9-14

Met zeevruchten

Weeksoep -

Vraag gerust uw gastheer of -vrouw

SALADES

Geitenkaas 1-3-7-8-10

Lauwwarm uit de oven / walnoten / granaatappel / komkommer / tomaat / croutons / honing / spek

Nicoise 3-4-6-9-10-11

Geschroeide tonijn / paprikamix / krielaardappel / haricots verts / gekookte ei / olijven / rode ui

Carpaccio 3-7-9-10

Dungesneden zijlende / truffelmayonaise / pittennix / zongedroogde tomaten / Parmenzaanse kaas

Wittern 2-3-4-9-10

Zalm / Noorse garnalen / rivierkreeftstaartjes / avocado / komkommer / cocktailsaus

Gegrilde groenten 1-3-7-9-10

Couscous / granaatappel / croutons / madras creme fraiche

Allergenen legenda

Glutenbevattende granen	1	Noten	8
Schaaldieren	2	Selderij	9
Eieren	3	Mosterd	10
Vis	4	Sesamzaad	11
Pinda	5	Zwaveldioxide & sulfiet	12
Soja	6	Lupine	13
Melk (incl lactose)	7	Weekdieren	14

ALLERGENEN KAART

DINER

VIS

Zeebaars 1-2-3-4-7-9

Prei creme / beurre blanc schuim / quinoa

Tonijn 1-4-6-9

Oosterse groenten / teriyaki saus

Weekvis -

Vraag gerust uw gastheer of -vrouw

Kreeft 2-3-9-10

Verse hele kreeft / citroen mayonaise

VLEES

Entrecote 1-9-12

Rode wijn-sjalotten saus / groentemix

Diamanthaas 1-9-12

Truffelsaus / groentemix

Sate 1-2-3-5-6-8-9

Kipsate / satesaus / zoetzure komkommer / kroepoek / uitjes

Schnitzel xxl 1-3-7-9

Champignonsaus / groentemix

Runderstoofpotje 1-3-7-9

Gesmoord in Veghels bokbier / wortel / knolselderij / pastinaak / spek / pommes duchesse

Eendenborst 1-9-12

Kardemomsaus / boleten / pastinaak chips

Weekvlees -

Vraag gerust uw gastheer of -vrouw

VEGETARISCH

Couscous 1-3-7-9-10

Gegrilde groenten / French garden / papadam / citroenmayonaise

Bataatburger 1-3-7-9-10

Gegrilde groenten / camembert / madras creme fraiche / ui / little gem / groentefriet

SHARED DINING

3 gangen, 39,50 p.p. vanaf 2 personen te bestellen.

Wij zijn niet aansprakelijk voor eventuele sporen van allergenen. Vraag naar onze allergenenkaart.

Allergenen legenda

Glutenbevattende granen	1	Noten	8
Schaaldieren	2	Selderij	9
Eieren	3	Mosterd	10
Vis	4	Sesamzaad	11
Pinda	5	Zwavedioxide & sulfiet	12
Soja	6	Lupine	13
Melk (incl lactose)	7	Weekdieren	14

ALLERGENEN KAART

DINER

DESSERTS

Dame blanche 1, 3, 7

Vanille parfait / chocolade schuim / crumble / chocolade saus / witte chocolade cremeux

Banaan cheesecake 1-3-5-7

Gecarameliseerde banaan / rum dolche/ crumble/ letche/hazelnoot ijs

Chocolade sensatie 1-3-5-7-8

Brownie / fudge / mousse / crumble / witte chocolade cremeux

Citrus 1-3-7

Mango parfait / mandarijn gel / sinaasappel mousse / lychee pastille / crumble

Kaasplankje 1-6-7-8

Blokland - Een echte 'meshanger', waardoor de kaas lekker plakt een romige nasmaak en is gethermiseerd en is ± 30 weken gerijpt. De kaas weegt 30kg, hoe groter de kaas, hoe meer smaak. Herkomst: Biddinghuizen.

Bruzy- De koeien groeien op een zeer humane wijze op. Ze hebben geen stress en worden pas gemolken als ze oud genoeg zijn. De rijping is ± 6 weken. Herkomst: Ardennen (België).

Cahils vodka - Afkomstig uit Ierland, de melk is gepasteuriseerd en is gemaakt met wodka en blauwe bessen.

Delicioza di capra (geiten gorgonzola) - Deze kaas is afkomstig uit Italië en wordt gemaakt van geitenmelk. De romige structuur en de licht pikante blauwader maakt deze kaas toegankelijker voor iedereen.

Friandises 1, 3, 5, 7, 8

Bonbons van Bakkerij Van Leur

Allergenen legenda

Glutenbevattende granen	1	Noten	8
Schaaldieren	2	Selderij	9
Eieren	3	Mosterd	10
Vis	4	Sesamzaad	11
Pinda	5	Zwaveldioxide & sulfiet	12
Soja	6	Lupine	13
Melk (incl lactose)	7	Weekdieren	14

Wij zijn niet aansprakelijk voor eventuele sporen van allergenen.