

LUNCH

(v) vegetarisch of optie mogelijk

Te bestellen tot 16:00

SOEPEN

Italiaanse tomatensoep (V) <i>pestodip broodje</i>	6,50
Kerriesoep <i>spekjes kerriekroepoek</i>	7,00
Franse Uiensoep <i>met kaascroutons</i>	7,00

PROEVERIJTJE

Sealover <i>focaccia zalm garnalensalade tonijn casave wakame garnalenkroket</i>	14,90
Meatlover <i>salade pulled chicken Gelakt Buikspek Bourgondische Krokot mini hamburger</i>	14,90

SALADES

inclusief brood

Carpaccio <i>homemade pestomayonaise balsamico parmezaanse kaas</i>	16,50
Vega Salad <i>feta gegrilde groente balsamico walnoot</i>	16,50
Sea salad <i>gerookte zalm scampi garnaal limoenmayonaise</i>	16,50
Chicken salad <i>champignon parmezaanse kaas chili paprika</i>	16,50

UITSMIJTERS

Ham en/of Kaas (V)	10,25
Bacon	10,50
Spek Ui Champignon	10,50

TOSTI

Chicken BBQ Tosti <i>kippendij champignon rode ui white bbq saus</i>	9,80
Mexican Tosti <i>pittig gehakt kaas shiracha rode ui</i>	10,50
Goat Cheese Tosti <i>geitenkaas olijventapenade spek rode ui honing walnoot</i>	10,20

7,5

Heeft u een allergie? Meld het ons

BROOD

Alle gerechten worden standaard op bruin brood geserveerd
m.u.v focaccia, staetsburger

Huisgemaakte Carpaccio <i>Balsamico Pestomayonaise zongedroogde tomaat parmezaanse kaas</i>	15,50
Focaccia Zalm <i>guacamole rode ui zongedroogde tomaat limoenmayo kappertjes</i>	16,50
Staetsburger <i>kalfsburger bacon homemade hamburger saus</i>	16,50
Grilled Vegetable (V) <i>gegrilde groente olijventapenade feta walnoten</i>	12,50
Cajun Kip <i>champignon paprika rode ui</i>	13,50
Bourgondische Kroketten (V) <i>optie: groente kroketten of garnalen krokot (+2,00)</i>	11,00
Vegaburger (V) <i>homemade hamburger saus soyaburger</i>	16,50
Broodje Pulled Chicken <i>sla rode ui gefrituurde ui white bbq saus</i>	13,50

FLAMKUCHEN

Truffel <i>ham champignon parmezaanse kaas tomaat</i>	14,50
Chicken <i>pesto kip tomaat seranoham kaas rode ui</i>	14,50
Goat Cheese (V) <i>geitenkaas dadelstroop walnoot spekjes</i>	14,50

BIJGERECHTEN

Brood met smeersels <i>olijventapenade zwarte knoflook aioli zeezout boter</i>	7,25
Portie twisters	3,50
Portie friet	3,00

DINER

(v) vegetarisch of optie mogelijk

APPETIZERS

Brood met smeersels <i>zwarte knoflook aioli olijventapenade zeezoutboter 2 pers.</i>	7,25
Knoflookbrood <i>Do we need to say more! 2 pers.</i>	5,50
Bruchetta Pico de Gallo <i>toast tomaat ui knoflook 2 pers.</i>	5,50
Combiplankje <i>Bruchetta knoflookbrood brood met smeersels 2 personen</i>	9,50

VOORGERECHTEN

Carpaccio <i>balsamico pesto mayonaise zongedroogde tomaat pinboompit parmezaanse kaas</i>	15,50
Bietencarpaccio (v) <i>geitenkaas walnoot balsamico kappertjes</i>	13,50
Burrata <i>burrata tomaat seranoham basilicumolie pistache</i>	13,50
Scampi kokkels mosselen <i>scampi kokkels greenshell moissel zeekraal</i>	16,00
Zalmtartaar Yakatori <i>mirin sesam wakame</i>	12,00

SOEPEN

Tomatensoep <i>pestodip broodje</i>	6,50
Kerriesoep <i>spekjes kerriekroepoek</i>	7
Franse Uiensoep <i>kaascroutons broodje</i>	7

SALADES

inclusief brood

Carpaccio <i>huisgemaakt pestomayonaise balsamico zongedroogde tomaat pinboompitten parmezaanse kaas</i>	18,50
Vega Salad <i>gegrilde groente balsamico walnoot feta</i>	18,50
Sea salad <i>huisgerookte zalm scampi garnalen limoenmayonaise</i>	18,50
Chicken <i>champignon parmezaanse kaas paprika kippendijen</i>	18,50

HOOFDGERECHTEN

inclusief friet

Staetsburger <i>kalfsburger salade bacon hamburgersaus * wijntip: Les Cepages Pinot Noir * biertip: La Goudale Grand Cru</i>	20,00
Ribs <i>zoet pittige ribs salade * wijntip: Malbec Caillou * biertip: Leffe Bruin</i>	22,50
Ossenhaas Steak <i>keuze uit: peper- champignon- of rode portsaus geserveerd met gegrilde groente en friet * wijntip: Diepe gronde Shiraz Pinotage * biertip: Val-Dieu Grand Cru</i>	33,00
Salmon <i>gemarineerde zalmfilet gegrilde groente * wijntip: Domaine Tariquet Classic * biertip: Fourchette</i>	24,50
Zeebaars & Scampi <i>gegrilde groente scampi zeebaarsfilet * wijntip: Les Cepages Viognier * biertip: Franziskaner Weissbier</i>	23,50
Rib roast <i>varkensrack gewokte groente mango chili saus * wijntip: Zinfandel Carnivor Cabarnet Sauvignon * biertip: Tripel karmeliet</i>	24,50
Liguine Aglio e Olio <i>liguine knoflook peterselie peper suplement kokkels (+5,00) * wijntip: Tariquet Sauvignon Blanc * biertip: Hoegaarden wit</i>	17,50
Vegaburger <i>soyaburger salade homemade burgersaus friet * wijntip: Diepe Gronde Shiraz Pinotage * biertip: Brugse zot Blond</i>	20,00