



## **Lunch**

Onderstaande gerechten worden vers bereid en geserveerd met geroosterd desembrood en huisgemaakte dressings. Het desembrood wordt voor ons gebakken door Hopper Artisian Bakery in Rotterdam.

### ***Zalmbonbon*** € 10,95

Gerookte zalm, gevuld met roerei op een bedje van botersla, rucola en dressing. Geserveerd met een bolletje boter en tomatentapenade. Klassiek gerecht!

### ***Omelet Bospaddenstoelen*** € 9,25

Omelet met verse bospaddenstoelen, zwarte truffelolie, tomatentapenade, mesclunsalade, balsamicodressing, verse tijm en bieslook.

### ***Ei-burger 010*** € 8,50

Knapperig gebakken bacon, zacht gegaarde eieren, gesmolten kaas, botersla, rucola, komkommer, tomaat, mosterdmayonaise en huisgemaakte dressing. Ech wel!

### ***Ei-gerecht naar wens***, spiegelei, omelet naar keuze of roerei. € 8,95

### ***Gerookte zalm*** € 10,95

Gerookte zalm met gedroogde furikakekruiden, salade met soja-serehdressing, taugé met citroenraspolijfolie en sesamzaadjes. Een gerecht met een Japanse twist. Proberen!

### ***Vitello tonnato*** € 10,95

Uit eigen oven gegaarde kalfshaas in groene mosterd-dragonmarinade, salade met dressing en tonijnmayonaise, kappertjes en haricot verts met grove mosterd. Klassiek gerecht met een knipoog naar salade Niçoise.

### ***Livarham*** € 9,95

Gedroogde ham van een Limburgs kloostervarkentje, salade met dressing, zongedroogde tomaatjes en een tapenade van uitgebakken spekjes, zilveruitjes en pijnboompitten en kalfsfond dressing. Een uitgesproken smaaksensatie!

### ***Beenham*** € 7,25

Betuwse beenham op een salade met dressing, mosterdmayonaise en zongedroogde tomaatjes. Hoe lekker kan een broodje ham zijn!

### ***Boerenkaas*** € 6,50

Stolwijker belegen boerenkaas, mosterdmayonaise, rucola en tomaat.

**Hüttenkäse/Banaan** € 7,25  
Romige hüttenkäse op een salade met dressing, banaanslices, pecannoten en acacia'honing. Een verrassende smakelijke vegetarische lunch!

**Humus** € 6,50  
2 canelles van humus, waarvan één met cayennepeper en één met koriander op een bedje van rucola, geroosterde paprika en pijnboompitjes. Ook voor vleeseters een culinaire uitdaging!

**Extra snee geroosterd desembrood** € 1,00

### **Tosti's**

**Geitenkaas** met vijgenjam en walnoten. € 5,95

**Geitenkaas** met tomatentappenade, paprika en pijnboompitten. € 6,50

**Boerenkaas** met chorizo. € 5,95

**Ham-kaas** beenham en beleggen boerenkaas. € 5,95

**Kaas** beleggen boerenkaas. € 5,50

**Beenham** € 5,50

**Tosti Loes**, naar wens samengesteld. € 7,75

### **Maaltijdsalades**

**Couscous** € 11,95

Vegetarische salade van couscous, zoetzure pompoen, feta, rozijnen, zongedroogde tomaatjes, olijven, verse munt, dressing en huis gefrituurde pappadumslices. Aanrader!

**Thaise Tonijn** € 12,95

Tonijn en gebraden kalfsgehakt, aangemaakt met gemberwortel, rode ui, limoen, chilipeper, knoflook op een bedje van knapperige salade met soja-serehdressing, koriander, seroendeng, geserveerd met huis gefrituurde emping en kroepoek. Een heerlijke smaakexplosie!

### **Soep**

**Rijk gevulde maaltijd vissoep** € 11,95

Huisgemaakte vissoep op basis van kreeftenfond, rijk gevuld met kabeljauw, zalm, koolvis, in knoflook gebakken garnalen, zeevruchten, groenten en gebakken uienringen. Afgemaakt met knoflook-chilipeperolie en room, geserveerd met knoflook desembrood. Wordt per portie vers bereid. Populair gerecht!

**Vissoep als voorgerecht** € 7,50

*Soep van de dag, zie dagmenu.*

### **Yoghurt**

**Griekse yoghurt**, biologische crusli en honing. € 5,00

**Griekse yoghurt**, vers fruit en honing. € 5,50

**Griekse yoghurt**, dagvers fruit, biologische crusli en honing. € 6,00

**Fruit** Mix van dagvers seizoen fruit. € 5,00