

LUNCHKAART

11.00 tot 15.30 uur

♣ Deze gerechten zijn of kunnen vegetarisch gemaakt worden

TOMATENSOEP ♣ soepballetjes – basilicumolie	4.75 / 6
MOSTERDSOEP spekjes – lente ui	4.75 / 6
SOEP VAN DE DAG wisselend van smaak en seizoen	5.25 / 6.75
<hr/>	
TOAST BRIOCHE ZALM gerookte zalm – kruidenmayonaise – gekookt eitje – rucola	10.75
TOAST BRIOCHE KIP warme stukjes kip – chilisaus – oestersaus – lente ui – taugé	10.50
TOAST BRIOCHE BEENHAM beenham – oude kaas – truffelmayonaise – gebakken eitje – tomaat	9.75
TOAST BRIOCHE HUMMUS ♣ gegrilde groenten – geitenkaas (warm) – rucola – honing	11.75
<hr/>	
CROQUE MONSIEUR ♣ 3-laags tournesol – beenham – kaas – cheddar	8.75
CROQUE MADAME ♣ 3-laags tournesol – beenham – kaas – cheddar – gebakken eitje	9.50
CROQUE TIESKE 3-laags tournesol – beenham – kaas – cheddar – tomatensaus met pittig gehakt	10.25
<hr/>	
VOLKOREN WRAP gerookte kipfilet – kipnuggets – salade – tomatensalsa – guacamole	9.75
FLAGUETTE OUDE KAAS ♣ oude kaas – avocadospread – tomatentapenade	8.50
FLAGUETTE BRIE ♣ warme brie – komkommer – walnoten – honing – rucola	10
FLAGUETTE ZALM gerookte zalm – bieslook roomkaas – kruidenmayonaise	11.75

Heeft u een allergie? Meld het ons
Brood vervangen door glutenvrij brood + € 1.50

BROODJE CARPACCIO	<i>meergranen (lactosevrij) of focaccia wit met olijf</i>	13
truffelmayonaise – Parmezaanse kaas – balsamico		
BROODJE MAKREEL	<i>meergranen (lactosevrij) of focaccia wit met olijf</i>	11
gerookte makreelfilet – hüttenkäse – kruidenmayonaise		
BROODJE GEZOND ♣	<i>meergranen (lactosevrij) of focaccia wit met olijf</i>	9.50
ham – kaas – tomaat – komkommer – gekookt eitje – Belgische mayonaise - kruidenmix		
BROODJE TONIJN	<i>meergranen (lactosevrij) of focaccia wit met olijf</i>	10.75
huisgemaakte tonijnsalade – kappertjes		
<hr/>		
UITSMIJTER ♣	<i>tournesol licht (lactosevrij) of meergranen (lactosevrij)</i>	10.25
3 spiegeleieren – ham – kaas – salade		
UITSMIJTER SPEK	<i>tournesol licht (lactosevrij) of meergranen (lactosevrij)</i>	11.50
3 spiegeleieren – spek – ham – kaas – salade		
TOAST BLOEDWORST		9.75
gebakken bloedworst – meergranen toast – appelcompote		
12 UURTJE	<i>tournesol licht (lactosevrij) of meergranen (lactosevrij)</i>	11.75
soepje naar keuze – kroket – gebakken ei – ham – kaas		
JAPANSE OMELET		12
kip teriyaki – spitskool – garnaaftjes – krokante uitjes – aioli		
<hr/>		
2 RUNDVLEESKROKETTEN	<i>tournesol licht (lactosevrij) of meergranen (lactosevrij)</i>	9.50
2 sneden brood – salade – mosterd		
BLACK ANGUS BURGER 180 gr		17.50
black pepperbun – cheddar – whisky/karamel uien – bacon – truffelmayonaise – frietjes		
AVOCADOBURGER ♣ VEGAN		17.50
tomatensalsa kropsla – veganmayo – bio-bagel met sesam – salade – frietjes		
LOADED FRIES STOOFVLEES		11.50
frietjes – boeuf Bourguignon		
<hr/>		
SALADE GEITENKAAS ♣		16.50
warme geitenkaas met honing – gebakken spekjes – notenmix		
SALADE CARPACCIO		16.50
truffelmayonaise – pijnboompitten – Parmezaanse kaas – balsamico		
SALADE VIS		17.25
garnaaltjes – gerookte makreel – krokante scampi – gerookte zalm – inktvisringen		
SALADE KIP		16.50
gerookte kipfilet – gebakken kip – chilisaus – oestersaus – taugé		

salades met brood & boter