

# LUNCHKAART

11.00 tot 15.30 uur

♣ Deze gerechten zijn of kunnen vegetarisch gemaakt worden

<b>TOMATENSOEP</b> ♣ soepballetjes – basilicumolie	4.75 / 6
<b>MOSTERDSOEP</b> spekjes – lente ui	4.75 / 6
<b>SOEP VAN DE DAG</b> wisselend van smaak en seizoen	5.25 / 6.75
<hr/>	
<b>FLAGUETTE OUDE KAAS</b> ♣ oude kaas – avocadospread – tomatentapenade	8.50
<b>FLAGUETTE BRIE</b> ♣ warme brie – komkommer – walnoten – honing – rucola	10
<b>FLAGUETTE ZALM</b> gerookte zalm – bieslook roomkaas – kruidenmayonaise	11.75
<b>VOLKOREN WRAP PULLED PORK</b> pulled pork – witte koolsalade – tomatensalsa – bbq saus	9.75
<hr/>	
<b>CROQUE MONSIEUR</b> ♣ 3-laags tournesol – beenham – kaas – cheddar	8.75
<b>CROQUE MADAME</b> ♣ 3-laags tournesol – beenham – kaas – cheddar – gebakken eitje	9.50
<b>CROQUE PULLED PORK</b> 3-laags tournesol – beenham – kaas – cheddar – pulled pork met bbq saus	11
<hr/>	
<b>TOAST BRIOCHE BEENHAM</b> beenham – oude kaas – truffelmayonaise – gebakken eitje – tomaat	9.75
<b>TOAST BRIOCHE KIP</b> warme stukjes kip – chilisaus – oestersaus – lente ui – taugé	10.50
<b>TOAST BRIOCHE ZALM</b> gerookte zalm – kruidenmayonaise – gekookt eitje – rucola	11.75
<b>TOAST BRIOCHE HUMMUS</b> ♣ gegrilde groenten – geitenkaas (warm) – rucola – honing	11.75

Heeft u een allergie? Meld het ons

**Brood vervangen door glutenvrij brood + € 1.50**

<b>BROODJE EIERSALADE</b> 🍀	<i>meergranen (lactosevrij) of focaccia wit met olijf</i>	<b>9.75</b>
huisgemaakte eiersalade – kerrie – bieslook		
<b>BROODJE MAKREEL</b>	<i>meergranen (lactosevrij) of focaccia wit met olijf</i>	<b>11</b>
gerookte makreelfilet – hüttenkäse – kruidenmayonaise		
<b>BROODJE GEZOND</b> 🍀	<i>meergranen (lactosevrij) of focaccia wit met olijf</i>	<b>10.50</b>
ham – kaas – tomaat – komkommer – gekookt eitje – Belgische mayonaise - kruidenmix		
<b>BROODJE CARPACCIO</b>	<i>meergranen (lactosevrij) of focaccia wit met olijf</i>	<b>13</b>
truffelmayonaise – Parmezaanse kaas – balsamico – pijnboompitten		
<hr/>		
<b>UITSMIJTER</b> 🍀	<i>tournesol licht (lactosevrij) of meergranen (lactosevrij)</i>	<b>10.50</b>
3 spiegeleieren – ham – kaas – salade		
<b>UITSMIJTER SPEK</b>	<i>tournesol licht (lactosevrij) of meergranen (lactosevrij)</i>	<b>12</b>
3 spiegeleieren – spek – ham – kaas – salade		
<b>12 UURTJE</b>	<i>tournesol licht (lactosevrij) of meergranen (lactosevrij)</i>	<b>12</b>
soepje naar keuze – kroket – gebakken ei – ham – kaas		
<b>BOEREN OMELET</b> 🍀	<i>tournesol licht (lactosevrij) of meergranen (lactosevrij)</i>	<b>13</b>
3 eieren – groentjes – spekjes - tomaat		
<b>TOAST BLOEDWORST</b>		<b>11</b>
gebakken bloedworst – meergranen toast – appelcompote		
<hr/>		
<b>2 RUNDVLEESKROKETTEN</b>	<i>tournesol licht (lactosevrij) of meergranen (lactosevrij)</i>	<b>11</b>
2 sneden brood – salade – mosterd		
<b>BLACK ANGUS BURGER 180 gr</b>		<b>17.50</b>
black pepperbun – cheddar – whisky/karamel uien – bacon – truffelmayonaise – frietjes		
<b>AVOCADOBURGER</b> 🍀 <b>VEGAN</b>		<b>17.50</b>
tomatensalsa   kropsla – veganmayo – bio-bagel met sesam – salade – frietjes		
<b>UMBELDER SATE</b>		<b>18</b>
gemarineerde kippedij – atjar – salade – satesaus – kroepoek – frietjes		
<hr/>		
<b>SALADE GEITENKAAS</b> 🍀		<b>16.50</b>
warme geitenkaas met honing – gebakken spekjes – notenmix		
<b>SALADE CARPACCIO</b>		<b>16.50</b>
truffelmayonaise – pijnboompitten – Parmezaanse kaas – balsamico		
<b>SALADE VIS</b>		<b>17.25</b>
garnaaltjes – gerookte makreel – krokante scampi – gerookte zalm – inktvisringen		
<b>SALADE KIP</b>		<b>16.50</b>
gerookte kipfilet – gebakken kip – chilisaus – oestersaus – taugé		