

---

### Belegde Baguettes

*vers afgebakken tarwebaguette*

<b>Baguette Huisgerookte Zalm</b>	€ 7,-
koud gerookte zalm met bieslook-roomkaas	
<b>Baguette Tonijn</b>	€ 7,-
Tonijnsalade met rode ui, kappertjes en olijf	
<b>Baguette Ossenvorst</b>	€ 7,-
met mosterdcrème en rode ui	
<b>Baguette Kaas</b>	€ 5,50
met roomboter en jonge kaas	
<b>Baguette Warme Geitenkaas</b>	€ 7,-
met geroosterde walnoten en honing	

---

### Ouderwets Lekker

*vers tarwebrood*

<b>Broodje Krokot</b>	€ 7,50
twee sneetjes met twee goedgevulde bourgondische kroketten en mosterdmayonaise	
<b>Uitsmijter</b>	€ 8,50
Twee sneetjes met drie gebakken eieren en ham en/of kaas	

---

### Maaltijdsalades

*geserveerd met vers afgebakken baguette & roomboter*

<b>Salade warme Geitenkaas</b>	€ 13,-
geitenkaas uit de oven met hierbij dukkah en gemarineerde wortel <i>dukkah: een mengsel van noten, kruiden en specerijen, Arabisch van oorsprong.</i>	
<b>Salade Huisgerookte Zalm</b>	€ 13,-
koudgerookte zalm, met zoetzure bloemkool en creme van vadouvan	

---

### Soepen

*geserveerd met vers afgebakken baguette & roomboter*

<b>Kokos-Kerriesoep</b>	€ 7,-
licht pittige soep van kokos en kerrie, geserveerd met (of zonder) gamba's	
<b>Soep "du Chef"</b>	€ 7,-
aan tafel vertellen we u graag wat de soep van de dag is	

---

### Voor de kinderen

<b>frietjes met mayonaise, appelmoes</b>	€ 6,75
met een frikandel, bitterballen, kroket, loempia's <i>of</i> warme kaastengels	

---

### Bij de koffie

<b>Ambachtelijke Appelcake</b>	€ 2,75
<b>Ouderwetse Arretjescake</b>	€ 2,25

---

### Borrelhapjes

<b>Vers afgebakken Baguette</b>	€ 4,50
met kruidenboter & aioli	
<b>Plakjes Ossenvorst</b>	€ 7,-
met mosterdcrème	
<b>Bitterballen (8 stuks)</b>	€ 7,-
<b>Warme Kaastengels (8 stuks)</b>	€ 7,50
<b>Mini Loempia's (10 stuks)</b>	€ 6,-
<b>Kaasplankje</b>	€ 10,-
5 kazen met walnoten & appelstroop	
<b>Huisgemaakte Friet met Mayo</b>	€ 3,75
bakje met huisgemaakte frieten & mayonaise	

---

### **De ambachtelijke Bakkerij Schuld**

uit buurgemeente Oldebroek levert ons  
vers tarwebrood welke wordt bereid met desem.

*Onze lunchgerechten kunt u tot 15:30 uur bestellen.  
Heeft u een allergie? Meld dit ons!*

---

## VOORGERECHTEN

<b>Huisgerookte Zalm</b>	€ 11,-
Koud gerookte zalm geserveerd met zoetzure bloemkool, bloemkoolsalade, crème van vadouvan en een dressing van karnemelk en vadouvan	
<b>Oosterse Varkensbuikspek</b>	€ 11,-
met hoisin gelakte varkensbuikspek gecombineerd met wasabicrème, espuma van wakame, furikake en salade van komkommer en rettich	
<b>Warme Geitenkaas (vegetarisch)</b>	€ 11,-
geitenkaas uit de oven met hierbij dukkah, crème van geitenkaas, gel van sinaasappel, gemarineerde wortel en meringue van pompoen	

## SOEPEN

<b>Kokos-Kerriesoep</b>	€ 7,-
licht pittige soep van kokos en kerrie, geserveerd met (of zonder) gamba's	
<b>Soep "du Chef"</b>	€ 7,-
geregeld wisselende soep, welke we u graag aan tafel vertellen	

## HOOFDGERECHTEN

<b>Kabeljauw</b>	€ 22,-
op de huid gebakken kabeljauwfilet, geserveerd met een schuimige saus van zuurkool	
<b>Kalfssukade</b>	€ 22,-
op lage temperatuur, langzaam gegaarde sukade geserveerd met een vleesjus en salsa verde	
<b>Koolraap &amp; Zuurkool (vegetarisch)</b>	€ 22,-
sous-vide gegaard en vervolgens gebakken koolraap, crème van koolraap, crunch van ui met hierbij een schuimige saus van zuurkool	

## NAGERECHTEN

<b>"Snickers"</b>	€ 8,-
smaakelementen van de welbekende chocoladereep; op onze manier: roomijs van pinda, schuim van chocolade, gezouten karamel, meringue met pinda en cacao nibs	
<b>Bessen &amp; Yoghurt</b>	€ 8,-
ganache van zwarte bessen, yoghurt ijs, poeder van witte chocolade, crème van yoghurt en witte chocolade	

## LUNCHMENU

Uitgebreid 3- of 4-gangen lunchen kunt u doen door bovenstaande gerechten te combineren. Tot 15:00 uur kunt u een menu bestellen. Bij 4 gangen kunt u een tweede voorgerecht of soep als tussengerecht kiezen.

**3-Gangen ..... € 35,-**

**4-Gangen ..... € 40,-**