
Belegde Baguettes

vers afgebakken tarwebaguette

Baguette Huisgerookte Zalm	€ 8,-
koud gerookte zalm met bieslook-roomkaas	
Baguette Tonijnsalade	€ 8,-
met huisgemaakte tonijnsalade	
Baguette Parmaham	€ 7,-
tomatentapenade	
Baguette Warme Geitenkaas	€ 7,-
met geroosterde walnoten en honing	

Ouderwets Lekker

rustiek, op vers Oldebroeker brood

Broodje Krokot	€ 7,50
twee sneetjes met twee goedgevulde bourgondische kroketten en mosterdmayonaise	
Broodje Gezond	€ 7,50
twee sneetjes met ham, ei, kaas, tomaat en mosterdmayonaise	
Uitsmijter	€ 8,50
twee sneetjes met drie gebakken eieren en ham en/of kaas	

Maaltijdsalades

geserveerd met vers afgebakken baguette & roomboter

Salade Warme Geitenkaas	€ 13,-
met venkelsalade, sesam en dukkah	
Salade Huisgerookte Zalm	€ 13,-
koudgerookte, met komkommer & mierikswortelroom	
Salade Lamspastrami	€ 13,-
met zoetzure courgette en crème van zwarte olijf	

Bij de koffie

Ambachtelijke Appeltaart	€ 3,-
Ouderwetse Arretjescake	€ 2,25

Tosti's

royaal, rustiek & met ketchup

Tosti Ham & Kaas	€ 5,-
gemaakt met Oldebroeker brood, als vanouds met ham & kaas	
Bourgondische Tosti	€ 6,50
gemaakt met Oldebroeker brood, met parmaham, geitenkaas tomaat & pesto (ook vegetarisch mogelijk!)	

Soep

geserveerd met vers afgebakken baguette & roomboter

Soep "du Chef"	€ 7,-
aan tafel vertellen we u graag wat de soep van de dag is	

Voor de kinderen

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

Borrelhapjes

Vers afgebakken Baguette	€ 5,-
met gezouten roomboter, tapenade & olijven	
Borrelplank (per 2 personen)	€ 12,50
vers brood, gezouten roomboter, tapenade, bitterballen, serranoham, olijven & oude kaas	
Bitterballen (8 stuks)	€ 7,-
Warme Kaastengels (8 stuks)	€ 7,50
Mini Loempia's (10 stuks)	€ 6,-
Huisgemaakte Friet met Mayo	€ 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

- Huisgerookte Zalm** € 11,-
koud gerookt | gegrilde minikomkommer | zure room met mierikswortel
zoetzure rode ui | haringkaviaar | dressing van dille & augurk
- Lamspastrami** € 11,-
eerst in kruiden en pekel geconserveerd en vervolgens gebraden | tarte flambée
crème van zwarte olijf | tapenade van doperwtten & munt
- Warme Geitenbrie (vegetarisch)** € 11,-
uit de oven | crumble van dukkah | crème van geitenkaas & yoghurt
gel van sinaasappel | sesamtuille | salade van venkel & sinaasappel

SOEPEN

- Soep "du Chef"** € 7,-
geregeld wisselende soep welke we u graag aan tafel vertellen

HOOFDGERECHTEN

- Zeebaarsfilet** € 22,-
op de huid gebakken | schuimige saus van dille
met gamba's? dan plus € 5,-
- Biefstuk Runderbavette** € 22,-
uit de vanglap | roomsaus van vleesjus & fourme d'ambert
- Biet & Venkel (vegetarisch)** € 22,-
bieterbal | gemarineerde biet | gekookte biet
venkelcrème | gestoofde venkel | schuimige saus van dille

NAGERECHTEN

- Mojito** € 8,-
mojito sorbetijs | kiwi | Griekse yoghurtcrème met witte chocola
merengue van Granny Smith | gel van limoen
- Banaan & Advocaat** € 8,-
banaan sorbetijs | gekarameliseerde banaan | schuim van advocaat
crumble van macadamia | dulce de leche

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,-