
Belegde Baguettes

vers afgebakken tarwebaguette

Baguette Huisgerookte Zalm	€ 8,-
koud gerookte zalm met bieslook-roomkaas	
Baguette Parmaham	€ 7,-
met tomatentapenade	
Baguette Warme Geitenkaas	€ 7,-
met amandel en honing	

Ouderwets Lekker

rustiek, op vers Oldebroeker brood

Broodje Krokot	€ 7,50
twee sneetjes met twee goedgevulde bourgondische kroketten en mosterdmayonaise	
Broodje Ossenvorst van Hert	€ 8,-
twee sneetjes met ossenvorst, gekonfijte zuurkool & specerijencreme	
Uitsmijter	€ 8,50
twee sneetjes met drie gebakken eieren en ham en/of kaas	

Soep

geserveerd met vers afgebakken baguette & roomboter

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

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	
Tosti Papillon	€ 6,50
gemaakt met Oldebroeker brood, met parmaham, geitenbrie & salsa verde (ook vegetarisch mogelijk!)	

Voor de kinderen

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

Borrelhapjes

Vers afgebakken Baguette	€ 5,-
met gezouten roomboter, tapenade & olijven	
Borrelplank (per 2 personen)	€ 12,50
vers brood, gezouten roomboter, tapenade, bitterballen, parmaham, 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 | crème van kervel | kroepoek van inktvis | zilte groentes | gekonfijte rode ui
- Oosterse Varkensbuispek** € 11,-
gelakt in hoisin | crème van wasabi | sojaparels | chips van lotuswortel
- Warme Geitenbrie (vegetarisch)** € 11,-
uit de oven | korst van amandel | geroosterde biet
zoetzure biet | venkelcrème | vinaigrette van dragon | amandelolie

SOEPEN

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

HOOFDGERECHTEN

- Sliptongen** € 22,-
op de graat gebakken | braadjus afgeblust met citroen | peterselie
met coquilles? dan plus € 5,-
- Snoekbaarsfilet** € 22,-
op de huid gebakken | kletskep van inktvis | tapenade van bulgur & doperwtten | bouillon van vongole
met coquilles? dan plus € 5,-
- Biefstuk Ossenhaas** € 27,-
tournedos; koning onder de biefstukken | jus van eekhoortjesbrood
Ossenhaas met gebakken eendenlever? dan plus € 5,-
- Rouleau van Kalkoen** € 22,-
zachtgegaard & ingerold met salsa verde & pijnboompitten
spatzle van zoete aardappel | V.O.C.-jus
- Open Lasagne (vegetarisch)** € 22,-
bospaddestoelen | beurre noisette | olie van paprika
crème van pastinaak | puree van kervel | blauwe kaas

NAGERECHTEN

- Chocolade & Koffie** € 8,-
Ijs van chocola | bavarois van koffie | crumble van pure chocolade
gel van sinaasappel & Grand Marnier | poeder van mokka
- Bramen & Appel** € 8,-
bramen sorbetijs | gel van bramen | gekarameliseerde appel | vanilleganache | crumble van yoghurt

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.
Kiest u Ossenhaas in een meergangenmenu, dan plus € 5,-.

3-Gangen € 36,50

4-Gangen € 41,-