

# LUNCHKAART



## BORRELGERECHTEN

OLIJVEN	4,00	CHURROS	5,00
SWEET SPICY NOOTJES	3,00	geitenkaas   honing van Bijmegen   grof zeezout	
RUNDEVLEES BITTERBALLEN (6 STUKS) Hemelse mosterdmayonaise	7,00	BORRELPLANK	12,00
BROOD VAN STREEKBAKKER JORRIT huisgerookte boter   kruidenolie   fleur de sel	5,00	vleeswaren   olijven   nootjes   boerenkaas   pickels   toast   mosterd van de Hemel	
		BORRELPLANK VEGETARISCH	12,00
		diverse soorten kaas   olijven   pickels   toast   mosterd van de Hemel   nootjes	

## SOEPEN

GEROOSTERDE TOMATEN-PAPRIKASOEP tijm   rozemarijn	6,50
BLOEMKOOLSOEP komijn   krokante kikkererwten	6,50

## BROOD

GARNALENKROKETTEN citroenmayonaise	15,00
RUNDERKROKETTEN biermosterd van de Hemel	11,50
GEROOKTE ZALM VAN LANDGOED DOORNIK auberginecrème   ingelegde citroen	11,50
RAUWE HAM VAN HET LIVARVARKEN mozzarella   tomaat   basilicum	10,50
ALPHENAER GEITENBRIE chutney   honing van Bijmegen	8,50 met bacon +1,50
EGGS BENEDICT gepocheerd ei   Hollandaise saus   spek	9,50
MEESTERPROEF TOSTI roasted pork   boerenkaas   witte kool   mosterd   huisgemaakte tomatenketchup	7,50

## SALADE

Onze salade is een samenstelling van diverse slasoorten met kruiden en groenten van lokale tuinders aangemaakt met een dressing met frambozenazijn.	
ZALM GEMARINEERD IN GIN TONIC sinaasappel-kaneelpartjes   daslook	14,50
SALADE UIT DE TUINEN (VEGAN) met lekker veel groenten	12,50
GEBAKKEN EENDENBORST croutons   beukenzwam	14,50
HOLLANDSE BUFFELMOZZARELLA cherrytomaat   basilicum   aardbeien	16,00
CAESAR SALADE romaine sla   gerookte kip   ansjovismayonaise   croutons   gekookt ei	14,50

### LUNCHTOPPER 12,00 P.P.

Een kopje soep van het seizoen, een kleine  
Meesterproeftosti en een sandwich met gerookte zalm.

Vegetarische variant is ook mogelijk.