

## LUNCH MENU

Wilt u liever wat uitgebreider lunchen?  
Laat u dan verrassen door de chef.

2 gangen lunch menu 34.00

3 gangen lunch menu 39.00

### Wijnarrangement

Half glas 4.00 | heel glas 7.00

### Bijgerechten

Huisgemaakt brood p.p. 2.00

Portie friet met Te Koop,- frietsaus 4.00

Gebakken eendenlever 7.90

## LUNCH

Briochebrood pastrami 12.00  
getoast | gerookte geitenkaascrème |  
crunch van walnoot | sjalot

Briochebrood gepekeld zalmfilet 12.00  
getoast | harissa-mayonaise | limoengel |  
suikerpinda's | honing-acetovinaigrette

Salade Gelderse hoen 16.00  
gemarineerde groenten | dressing van sjalot |  
huisgemaakte brood met boter

Gemarineerde watermeloen  17.50  
36 uur gegaard | sojadressing | tempuracrunch |  
dulce | wasabi-ijs

'Oma's van alles wè'  16.00  
witte bonencreme met steranijs |  
gel van garam masale | kool | radijs |  
kruidenmelange | sjalottenvinaigrette

Rustieke bol lamsstoof 18.00  
gemarineerde mosterdzaad | bosui |  
peterseliecreme | radijs

Kipburger 19.00  
rustieke bol | huisgemaakte kipburger | bacon |  
gebakken ui | Te Koop,- burgersaus | friet

## BITES

Pata negra 9.50  
dungesneden | 50 gram

Te Koop,- popcorn 2.80  
gekruid met onze huisblend

Barra met oesterzwam  6.50  
6 stuks | Indiaas | komijn | koriander |  
rode peper | huisgemaakte chilisaus

Gamba's in het look 6.50  
4 stuks | pangebakken | knoflookolie |  
groene kruiden

Zalmtartaar 9.50  
Manchego schuim | bergamot | aardappelkaantjes

Kleine tomatensoep  6.50  
Hollandse tomaat | room

Kleine strandkrabbensoep 7.50  
gamba | mossel | kokkel

Kleine pompoensoep  6.50  
gerookte geitenkaas | pompoenpit

Huisgemaakt brood p.p. 2.00  
met wisselende boter

Runderbitterballen 7.50  
6 stuks | truffelmayonaise

Borrelplank 18.50  
runderbitterballen | truffelmayonaise |  
huisgemaakt brood | 3 soorten kaas |  
zoete uiencompote | notenmelange | pata negra

Dieetwensen en/of allergieën?

Geef het aub aan bij de bediening