



EETLOKAAL LUNCH & DINER

VOORGERECHTEN - STARTERS

Vitello tonnato				11,50
Kalfsmuis met tonijnmayonaise <i>Veal and tuna mayonnaise</i>				
Carpaccio new style				11,50
wakame, Japanse gember, sesam, taugé en wasabimayo <i>wakame, Japanese ginger, sesame, bean sprouts and wasabi mayonnaise</i>				
Carpaccio classico				11,50
Klassiek Italiaans gerecht van dunne plakjes rundvlees met pesto, pijnboompitjes en oude kaas <i>Classic Italian dish of thinley sliced beef with pesto, pine kernels and old cheese</i> <i>wakame, Japanse gember, sesam, taugé</i>				
Gamba's pill-pill				11,50
In pruttelpannetje met knoflook en rode peper <i>In hot oil with garlic and chili pepper</i>				
Kroketjes varié - various croquettes				9,50
Verschillende smaken op het bord <i>Different flavours on the plate</i>				
Bouillabaisse	klein/small	11,50	of/or	19,50
De Zuid-Franse klassieker! Met crostini's, rouille, geraspte kaas <i>The classic dish from southern France!</i> <i>With crostini's, rouille, grated cheese</i>				
Portobello (grote paddenstoel) met pesto, tomaat en brie				9,50
<i>Large mushroom with pesto, tomato and brie</i>				
Krokante champignons met ravigottesaus				9,50
<i>Crispy mushroom with sauce ravigotte</i>				



EETLOKAAL LUNCH & DINER

HOOFDGERECHTEN – MAIN DISHES

Pasta milde runder rendang met verse komkommersalade <i>Pasta with a mild beef rendang and fresh cucumber salad</i>	19,50
Eend Tamme eendenborst met maiscrème, gelei van duindoornbes, Gebrande mais en een vanillejus <i>Tame duck breast with corn cream, jelly of sea buckthorn berry, Toasted corn and a vanilla jus</i>	24,50
Lam Zacht gegaarde lamsschenkel met gepofte zoete aardappel en grill groente <i>Softly cooked lamb shank with puffed sweet potato and grilled vegetables</i>	24,50
Zeebaars – sea bass (hele vis / head and tail) In de roomboter gebakken, side salad en frites <i>Baked in butter, side salad and fries</i>	24,50
Sukade Kalfssukade, gestoofd met pruimen, kaneel en kastanjechampignons <i>Veal candied peel, stewed with plums, cinnamon and chestnut mushrooms</i>	24,50
Bouillabaisse De Zuid-Franse klassieker! Met crostini's, rouille, geraspte kaas <i>The classic dish from southern France! With crostini's, rouille, grated cheese</i>	klein/small 11,50 of/or 19,50
Vega Cannelloni met groentevulling en gratineerd met mozzarella en feta <i>Canneloni with vegetable filling and gratinated with mozzarella and feta</i>	16,50



EETLOKAAL LUNCH & DINER

EASY BITES

16,50

Kipsaté Swarten Hondt

Twee stokken met gemarineerde kippendijen en satésaus (apart geserveerd), kroepoek, salade en frites
Two skewers with marinated chicken thies and peanut sauce (served separately), shrimp cracker, salad and fries

Runderhamburger - Beefburger

Zo moet ie zijn: broodje, grote hamburger, sla, tomaat, augurk, gebakken ui, saus, cheddar kaas en een gebakken ei – met frites
As it should be: bun, large hamburger, lettuce, tomato, pickle, fried onions, sauce, cheddar cheese and a fried egg – with fries

Lamsburger - lamb burger

Zo moet ie zijn: broodje, grote hamburger, sla, tomaat, augurk, gebakken ui, saus, cheddar kaas en een gebakken ei – met frites
As it should be: bun, large hamburger, lettuce, tomato, pickle, fried onions, sauce, cheddar cheese and a fried egg – with fries

Salade met tonijn (huisgemaakt) - homemade tuna salad

Carpacciosalade - carpaccio salad

Kip lombok salade

Warme stukjes gemarineerde kippendij met groenten op sla
Warm pieces of marinated chicken thies with vegetables on lettuce

Geitenkaassalade - goats cheese salad



DESSERT

Taart van de dag, huisgemaakt <i>Cake of the day, homemade</i>	4,50
Huisgemaakte appeltaart <i>Homemade apple pie</i>	4,50
Crème brûlée	6,50
Hangop met gemarineerd rood fruit <i>Curd with marinated red fruits</i>	6,50
Irish coffee (whiskey)	6,50
Spanish coffee (Tia Maria)	6,50
French coffee (Cointreau)	6,50
Kiss of fire (Tia Maria-Cointreau)	6,50