

Lunch

Broodjes

Onze toppers!

Italiaans broodje

Warm flatbread met lichtpittige tomatensalsa, pesto, Parmezaanse kaas en buffel burrata

15.25

Broodje carpaccio

Met Parmazaanse kaas, kappertjes en pijnboompitjes
Pesto- of truffelmayonaise

13.75

Gerookte zalm

Met dillemayonaise, gekookt eitje, kappertjes en rode ui

15.75

Huisgemaakte tonijnsalade

Met appel, kappertjes, rode ui en mayonaise

12.75

Geitenkaas

Met walnoten en honing

Met krokante spek

12.75

+1.50

Broodje kroket

2 kroketten op sneeën brood met mosterd

Wit of bruin brood

Kan ook vegetarisch 

11.75

Brood keuze:

- Lichte bol
 - Sneeën wit of bruin brood
 - Donkerbruine bol
 - Flatbread
- Wit plat brood uit Italië, gebakken in een steenoven

Salades

Cesar salade

Met Romeinse sla, Parmezaanse kaas, kippendijen, ei, ansjovis, gebakken spek, croutons en Caesardressing

19.50

Geitenkaas

Lauwarme geitenkaas op toast met geroosterde pompoen, gerookte hazelnoten, uiencompote en Aceto-Balsamico

Met krokante spek

18.75

+1.50

Warm genieten

Huisgemarineerde saté van kippendijen 22.50

Met Oosterse salade, knapperige uitjes, kroepoek en satésaus

Gebakken zalm 24.00

Met seizoensgroenten en Oosterse boter

Dikbil biefstuk 24.00

Met gebakken uien en champignons

Roquefortsaus / Champignon roomsaus / Pepersaus

Gevulde aubergine uit de oven

23.50

Met tomaten Chutney, pesto, Parmezaanse kaas en buffel burrata

Al onze warme gerechten worden zonder bijgerechten geserveerd

Soepen

Romige tomatensoep 9.00

Met stokbrood

Klassieke Franse uiensoep 9.00

Rijkelijk gevuld onder een oude kaas crouton

Soep van 't seizoen 9.00

Wisselende soep van de Chef

Lekker voor erbij

Alle bijgerechten zijn vegetarisch 

Friet met mayonaise

met truffelmayonaise en Parmazaanse kaas

5.50

+1.50

Zoete aardappel friet met mayonaise

met truffelmayonaise en Parmazaanse kaas

7.00

+1.50

Aardappelpuree 6.50

Groene salade 5.50

Mix van warme groenten 6.50

 **Vegetarische gerechten**
Heb je een allergie? Meld het ons!

Graag rekenen wij de kassabon in één keer af.
Dit scheelt kostbare tijd! Bedankt voor je medewerking.

Desserts

Eemland's koektrommeltje

8.25

Koektrommeltje gevuld met blondie, brownie, macaron en boterkoek

Dame Blanche

10.00

Vanille ijs geserveerd met chocoladesaus en slagroom

Crème brûlée

9.25

Op klassieke wijze

Dessert van de Chef

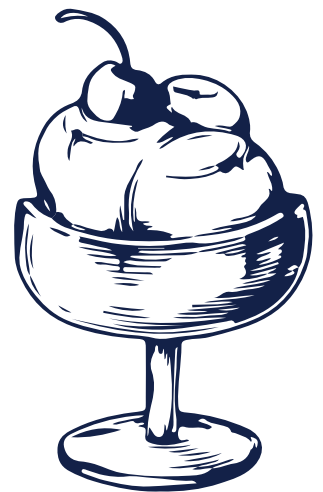
10.50

Wisselend dessert

Scroppino

8.75

Cocktail van citroenijs met vodka, room en Prosecco



Speciale koffie's

Irish koffie

Met Ierse whiskey, basterdsuiker en room

French koffie

Met Grand Marnier en room

Italian koffie

Met Amaretto en room

Spanish koffie

Met Tia Maria en room

Hollandse koffie

Met Baileys en room

Gooische koffie

Met Licor 43 en room

Brazilian koffie

Met Tia Maria, Grand Marnier en room

Kiss of fire

Met Cointreau, Kahlúa en room

Even lekker!



8.95