

# lunchkaart

*Lekker eten in fijn gezelschap. Wat en wanneer we  
maar willen. Het goede leven smaakt ons heerlijk.  
Elke dag opnieuw.*



# soep

onze soepen serveren wij met brood en boter

**Uiensoep**  8,50  
met knapperige kaascrouton

**Tomatensoep**  8,00  
met verse bieslook

# brood klassiekers

geserveerd met wit of bruin brood, geef jouw keuze door

**Carpaccio** 11,50  
met oude kaasflakes, rucola en truffelmayonaise

**Beemsterkaas**  8,50  
oude kaas, mayonaise, ei en sla

**Uitsmijter** 12,50  
drie gebakken spiegeleieren met ham en/of kaas

**Kroketten** 10,50  
keuze uit rundvlees- of groentekroketten   
met mosterd

# uit de oven


**Croque monsieur** 10,00  
met beenham en kaas, gratineerd met bechamelsaus

**Croque tuna melt** 11,50  
met tonijn, tomaat en kaas, gratineerd met bechamelsaus

**Croque caprese**  11,00  
met mozzarella, tomaat en pesto, gratineerd met bechamelsaus

**Tosti** 8,50  
klassieke tosti met ham, kaas en tomatenchutney

# hartige happen

**Cheeseburger**  19,75  
vegetarische 'new meat' burger met cheddar, sla, tomatensalsa en rode ui. geserveerd met friet en mayonaise  
*ook met rundvleesburger beschikbaar*

**Warme briochebol met jackfruit**  13,50  
met rode koolsla en gebakken uitjes

## salades

salades worden met brood en boter geserveerd

**Gebakken grote garnalen** 19,00  
gemengde sla, mango, knoflookolie en krokantje van parmezaan

**Burrata** 17,00  
gemengde sla, Italiaanse kaas, gemarineerde tomaat en paprika met balsamicostroop

**Caesar** 18,50  
romaine sla, krokante kip, ei, oude kaas en spekjes

## kids

**Poffertjesfeest**  7,00  
met aardbeiensaus, marshmallows en slagroom

**Tosti** 5,00  
met ham en/of kaas

**Dubbel gebakken eitje** 5,25  
met brood en ham en/of kaas

**Tomatensoepje**  4,25

**Kidsboterham** 3,50  
keuze uit wit of bruin brood met ham, kaas of hagelslag

 Vegetarisch

 Veganistisch

# Natuurlijk samen eten en drinken

Neem de tijd om samen te genieten van dit speciale moment van de dag. Bij ons ontdek je wat groen met jou kan doen. In onze keuken gebruiken we zoveel mogelijk duurzame ingrediënten.

Liefst uit het seizoen en waar het kan, van eigen bodem.

De keuze is reuze: bij ons komt iedereen aan zijn trekken.

Vraag onze medewerkers welke allergenen in onze gerechten voorkomen.

## Green Key

Wij werken volgens de richtlijnen van Green Key. Dit duurzaamheidskeurmerk voor de recreatiesector dragen we natuurlijk met hart en ziel uit. Zo gaan we zuinig om met energie en water, maken we milieuvriendelijk schoon, recyclen we waar mogelijk en gebruiken we bij voorkeur duurzaam- en keurmerkproducten.