

Borrelkaart: (tot een half uur voor sluitingstijd)

- Bourgondische Bitterballen
- Bittergarnituur
- Goulash bitterballen
- Groente bitterballen
- Gefrituurde garnalen
- Mini-frikandellen
- “Van alles wat”
- Portie **Wiegeleir** bierkaas met pruimenjam
- Portie Chimay Trappisten kaas
- Portie reypenaer kaas
- Kaasplateau(4 diverse soorten)
- Portie diverse soorten fuet worst
- Mediterraanse olijven
- Mandje brood met kruidenboter en bruschetta
- Mandje brood met huisgemaakte Hummus
- Chips naturel/ paprika
- Appelgebak met slagroom

Lunch:

Soepen:

Huisgemaakte erwtensoep* klein/ groot

Huisgemaakte tomatensoep met balletjes en brood

Tosti's:

Keuze uit bruin of wit brood

- **Parmaham en/of Chimay kaas/** bruschetta / rucola
- **Geitenkaas/** rucola/ honing/ walnoten
- **Ham en/of kaas**
- **Gerookte zalm/** bieslookcrème/ ui

Warm:

2 sneetjes brood of friet

-“**Bourgondische**” **kroketten**

-“**De Jong**” **garnalencroquetjes**

- **Huisgemaakte gehaktbal**

Mocht u een voedsel allergie/ dieetwens hebben horen we het graag. De lunch is tot 18.00 uur.

Belegd brood:

U kunt kiezen uit bruin/ wit brood:

- **Huisgemaakte Hummus/** Ras El hanout *

- **Parmaham/** bruschetta/ pijnboompitten/ rucola

- **Chimay**

Trappisten kaas/ mosterd

- **Gerookte zalm**

bieslookcrème/ kappertjes/ uitjes

- **Carpaccio**

Slagerij LeJeune carpaccio/ rucola/ pijnboompit/

Reypenaer kaas en truffeldressing

- **Voor de kleintjes:** 2 boterhammen met hagelslag of jam of nutella

Salades:

Al onze salades worden met brood en boter geserveerd

- **“Burrata”**

mozzarella/ bruschetta/ pesto

- **Geitenkaas**

honing/ walnoten/ rucola

- **Carpaccio**

Slagerij LeJeune carpaccio/ rucola/ pijnboompit/

reypenaer kaas en truffeldressing

- **Gerookte Zalm**

bieslookcrème / kappertjes/ ui

* **veganistisch**

Mocht u een voedsel allergie/ dieetwens hebben horen we het graag. De lunch is tot 18.00 uur.