

Lunch

Bij de volgende broodjes keuze uit stokbrood
of huisgemaakt bruinbrood

PULLED CHICKEN | 8,50

Met Thaise groenten en chilisaus

ROEREI | 9,50

Met geitenkaas, gegrilde courgette en
zongedroogde tomaten

BLAUWE BRIE | 9,50

Met honing, peer en walnoot uit de oven

SERANOHAM | 9,50

Met rucola, cherrytomaten, spekjes en bosui

CARPACCIO | 11,50

Met rucola, walnoten, pesto en spekjes

GEHAKTBAL | 9,50

Volgens grootmoeders recept met witbrood

KROKETTEN | 11,50

Twee Rotterdamsche kroketten op witbrood
met krotensterd

WRAPPER

Pesto, blauwe brie, tomaat en rucola | 8,25
Roerei, zalm, bosui en rijst met wasabidressing | 10,50

CLUBSANDWICH | 10,50

Met gerookte kipfilet, sla, bacon en mosterd-
mayonaise

TOSTI'S

Ham/kaas | 5,25
Kaas, geitenkaas, walnoten en honing | 5,95
Chorizo, bosui, sriracha, mayonaise | 5,95
Seranoham, rucola, blauwe brie, mayonaise | 5,95

PANNENKOEK | 9,50

Kaas of spek/kaas of naturel

EITJES

Boerenomelet | 11,50
Uitsmijter ham/kaas | 10,00
Uitsmijter spek/kaas | 10,00
Uitsmijter van de kok | 11,50

PATAT MET PULLED CHICKEN | 10,50

Met piccalilly

12 UURTJE | 13,50

Brood met Krokot, kaas, gebakken ei en een
dagsoepje.

SALADES EN SOEPEN

Kijk bij de voorgerechten



Mocht u moeite hebben met het lezen...

Wij hebben een leesbril voor u!

Voorgerechten

NEDERLANDS OP ZIJN SPAANS | 12,50

Tapas schaal 6 hapjes: Huisgemaakte chorizo
kroketje, olijven, gehaktballetjes in tomaten
saus, gerookte zalm met tzatziki, makreel
mousse en knoflookgarnalen

RUNDER CARPACCIO | 12,50

Met zongedroogde tomaten, rucola,
walnoten, pesto en spekjes

SALADE COURGETTE | 12,50

Gegrilde courgette, geitenkaas en zon-
gedroogde tomaten met een bosvruchten-
Kriek dressing

SALADE BLAUWE BRIE | 12,50

Blauwe brie, peer, artisjok, rode bieten
champignons en een yoghurt dressing

POKE BOWL | 12,50

Gerookte zalm, rijst, wortel, radijs, makreel
mousse, knoflook garnalen en tzatziki.

GEGRATINEERDE UIENSOEP | 7,25

Met stokbrood en gratineerd met kaas.

TOMATEN-GROENTE SOEP | 7,25

Met creme fraiche en basilicum. Geserveerd
met brood

FLAMMKUCHEN COURGETTE | 11,50

Gegrilde courgette, geitenkaas en tomaat

FLAMMKUCHEN ORIGINEEL | 11,50

Gekarameliseerde bier ui, champignons en
gebakken spek

BREEKBROOD MET SMEERSELS | 6,00

Tzatziki, salsa en kruidenboter

Allergenen informatie beschikbaar bij
personeel

Hoofdgerechten

BLUF BURGER 200 GR. | 16,75

Rundvleesburger met gekarameliseerde bier-
ui, tomaat, augurk, ketchup en gebakken ei

SURF EN TURF BURGER | 16,75

Rundvleesburger met knoflook garnalen en
huisgemaakte tzatziki

VEGA BURGER | 16,75

De 100% plantaardige burger van zeewier en
geroosterd sojavlees van Dutch Weed Burger.
Met een groen broodje vol goede eiwitten.

KOGELBIEFSTUK 180 GR. | 18,50

Bertha 90 is terug, kogelbiefstuk met een
saus naar keuze (Champignonport, peper of
dubbelbiersaus)

SCHNITZEL | 18,50

Schnitzel van het Biologische Livar Klooster
varken. Saus naar keuze: Pepersaus,
Champignon-portsaus of Dubbel-Biersaus

SATÉ AJAM | 16,75

Saté van kip met kroepoek en atjar tjampoer
met Peanutbutter satésaus.

RUNDERSTOOF SCHOTEL | 16,75

Rundvlees, langzaam gegaard in Gerardus
Dubbel

PITA VEGA GYROS | 16,75

Gevuld met vega gyros, groente en tzatziki

GEBAKKEN MOSSELEN | 16,75

Met spekjes, ui, paprika champignons en
kerrie

VISSTOFPOTJE | 16,75

Met witvis olijven, bleekselderij, ui en
knoflook

HUTSPOT | 11,50

Geserveerd met kalfsjus, spekjes en rookworst

SEIZOENSSTAMPPOT | 11,50

Vraag het personeel ernaar

KINDERMENU | 8,75

Gehaktballetjes met satésaus of kaassoufle,
met frites en appelmoes

Alle gerechten worden geserveerd met friet,
en een garnering.

Met uitzondering van de stampotten.

Voor biersuggesties bij de maaltijden,
informeer bij ons personeel!

Kaasfondue

KAASFONDUE NATUREL | 16,75

VARIANTEN | 18,25

- Kaasfondue met blauwe brie
- Kaasfondue met geitenkaas
- Kaasfondue met Westmalle Dubbel
- Kaasfondue met rode sambal en chilisaus
- Kaasfondue met grove mosterd
- Kaasfondue met honing en walnoten
- Kaasfondue met mozzarella, pesto en
rucola
- Kaasfondue met champignons, basilicum
en zongedroogde tomaten
- Kaasfondue met rode wijn en provençaalse
kruiden

AANVULLING VLEESPLANKJE | 5,50

om in de kaas te dippen.

Seranoham, gehaktballetjes en chorizo

Elke kaasfondue komt met een stokbrood,
bleekselderij, cherrytomaten en een
assortiment aan groenten en fruit

Extra toevoegingen mogelijk.

Per ingrediënt: 0,75

Bosui, rucola, knoflook, zongedroogde
tomaten, champignons of kirsch.

Nagerechten

HAAGSE BLUF | 6,00

Opgeklopt eiwit met bessensap, kersen en
basterdsuiker met Hopjesmousse er naast

TIRAMICHOUFFE | 6,00

Tiramisu van bitterkoekjes en Chouffe Koffie-
likeur

DAME BLANCHE | 5,50

Vanille ijs met slagroom en chocoladesaus

BROWNIE | 5,50

Met vanille ijs.

APPELGEBAK | 4,00

Uit eigen keuken

WISSELTAART | 4,50

Vraag het personeel naar onze wisseltaart

ROOMBOTERWAFEL | 6,00

Met vers fruit, vanille ijs en slagroom.