

LUNCH

Deze gerechten serveren wij tussen 12 en 16 uur, naast onze à la carte kaart

HOLTKAMP DRAADJESVLEES CROQUETTES • 14

op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvan mayonaise

VEGETARISCHE GROENTE KROKETTEN • 14

op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvan mayonaise. Ook veganistisch mogelijk met ander brood

WINTER CLUB • 16

Gegrild desembrood met pastrami, gekonfijte zuurkool, mierikswortel en Oudwijker Stella

HAMBURGERS SPIJKERMAN • 19

met komijnkaas, rettich, kimchi mayonaise en Frites uit Zuyd

SOEPEN

Bij alle soepen wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

LINZENSOEP • 8

met geitenkaas van de Molkerij, harissa olie en peterselie

MOSTERDSOEP • 8

met rauwe prei en gerookt spek

EI-HOORT-ER-BIJ

GEBAKKEN EIEN • 13

met geroosterde groenten, Turfrikke Skinke, oude schapenkaas en gegrild desembrood

Ook vegetarisch mogelijk

EGGS BENEDICT • 15

geserveerd op een brioche met Livar plaatham, spinazie, Hollandaise en gepocheerd ei

EGGS FLORENTINE • 16

geserveerd op een brioche met gerookte zalm, spinazie, Hollandaise en gepocheerd ei



POSTBODE LUNCH - ONS 12 UURTJE • 16,50

Linzensoep met geitenkaas, peterselie en harissa briochebrood met een Holtkamp croquette en desembrood met een gebakken ei en Livar plaatham

Ook vegetarisch mogelijk, met een linzensoep, briochebrood met een groentekroket en desembrood met gebakken ei en kaas

MAALTIJDSALADES

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

CAESARSALADE • 17

met uitgebakken spek, knoflookcroustons, Parmigiano Reggiano, gepocheerd ei, Hollandaise en Caesar dressing

SALADE TWEELAKSMARKT • 18

met Akkrummer plaatham, geroosterde groenten, Oudwijker Lazuli en knoflookcroustons

SALADE ZWARTE RIJST • 16

met gebakken oesterzwammen, geroosterde wortelgroenten, spruiten, cashewnoten en citrusdressing

WAD'N FLAMMKUCHEN!

Sinds de opening van ons Grand Café in 2015 hebben we deze flammkuchen op de menukaart staan. Omdat het voorheen te weinig was om te delen, maken we ze nu extra groot. We hebben de receptuur verbeterd en gebruiken veelal producten uit het waddengebied. Bestel het, deel met elkaar en laat ons weten wat je ervan vindt.

TEXEL • 16

met gerookt spek, prei en oude schapenkaas

TERSCHELLING • 17

met aardappel, Reade jutter, rode ui, lamsoor en duindoorn vinaigrette

HARLINGEN • 17

met gerookte zalm, biet, appel, mosterd en veldsla

SINT ANNA • 16

met gekarameliseerde venkel, geitenkaas en gebrande mosterd

AMELAND • 15

met appel, duindoorn, walnoten en pure chocola

ZOET

WENTELTEEFJE FRIES SUIKERBROOD • 10

met vanille roomijs, amandelkoekdeeg en abrikoos

Naast deze lunchgerechten serveren wij ook al onze gerechten van de à la carte kaart tijdens de lunch.

Heb je een allergie, laat het ons weten.

LEKKER ITE!