

# LUNCH

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

**HOLTKAMP DRAADJESVLEES CROQUETTES • 15**  
op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvan mayonaise

 **VEGETARISCHE GROENTE KROKETTEN • 15**  
op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvan mayonaise. Ook veganistisch mogelijk met ander brood

**BIEFSTUK FRIES HOLSTEINRUND • 29**  
met gebakken witlof, krokant gebakken polenta en mosterdsaus

**DRY AGED HAMBURGERS • 21**  
op briochebrood met Tynjetaler, uitgebakken spek, uiencompote en chipotlesaus


## EI-HOORT-ER-BIJ

 **OMELET MET TUINKRUIDEN • 13**  
met gegrild brood en daslookboter

**GEPOCHEERDE EIEREN OP BRIOCHE • 18**  
met gebakken spinazie en Hollandaise en keuze uit: gerookte zalm van Veltman Vis, shiitake of Akkrumer plaatham

## SOEPEN EN SALADES


*Bij de soep en salades serveren we brood*

 **LINZENSOEP • 8**  
met geitenkaas van de Molkerij, harissa olie en peterselie

**MOSTERDSOEP • 8**  
met rauwe prei en gerookt spek

**CAESAR SALADE • 17**  
met uitgebakken spek, knoflookcroutons, Parmigiano Reggiano, gepocheerd ei, Hollandaise en Caesar dressing

**SALADE LAMSHAM • 19**  
met zilte groenten, rauwe asperge, oude schapenkaas, gepocheerd ei en dragonmayonaise

 **SALADE FREGOLA • 19**  
met jonge bladsla, artisjok, Parmigiano Reggiano, pijnboomspitten en geroosterde citroen

## 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

## FLAMMKUCHEN


*Onze flammkuchen ovens zijn heet van 12.00 tot zeker 23.00 uur. De ideale keuze om te delen, te lunchen, wat variatie toe te voegen aan je borrel of als smakelijk begin van een diner. We hebben zelfs een zoete variant voor bij de koffie of thee.*

**GEROOKT SPEK • 16**  
met prei en oude schapenkaas

 **FRIESE NAGELKAAS • 16**  
met rode biet, ricotta, geroosterde zonnebloempitten en broeivet

**GEROOKTE ZALM • 18**  
met mierikswortel, appel, rode ui en veldsla

**AKKRUMER PLAATHAM • 17**  
met rode biet, ricotta, gebrande mosterd en broeivet  
Broeivet is jonge veldsla die bestaat uit lepelvormige, frisgroene blaadjes

 **RABARBER • 15**  
met appel, kaneelricotta

## ZOET

**WENTELTEEFJE FRIES SUIKERBROOD • 11**  
met rabarber compote, amandelkoek en vanilleroomijs

## SPECIAL

Om de 5 à 6 weken wisselen wij de specialkaart, die je op de tafel in de brievenhouder vindt. Dit zijn gerechten die perfect passen bij het seizoen en maar kort voorradig zijn.

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

 Vegetarisch

 Vegan

*Heb je een allergie, laat het ons weten.*

# LEKKER ITE!