

We love
to share!

Kies per persoon (v.a. 2 personen)
2 bites (€15,00) of 3 bites (€19,00)
incl. koffie of thee &
smoothie of sapje

WEEKEND ONTBIJT

alleen op zaterdag & zondag | 10:00 - 12:00

Gebakken vrije uitloop eitjes, spek en tomaat met zuurdesembrood

Fried free range eggs, bacon and tomato with sourdough bread

Biologische roomboter croissant met huisgemaakte confituur van het seizoen 🌿

Organic butter croissant with homemade confiture of the season

Zuurdesembrood met roerei, zalm en bieslook

Sourdough bread with scrambled eggs, salmon and chives

Bananenbrood met jerseyboter en huisgemaakte confituur van het seizoen 🌿

Banana bread with jersey butter and homemade confiture of the season

Acai bowl met amandelmelk, granola, kokos en fruit 🌿

Acai bowl with almond milk, granola, coconut and fruit

Kaasplank met zuurdesembrood 🌿

Cheese platter with sourdough bread

Boekweitpannenkoekjes met banaan, blauwe bessen, kaneelmascarpone en appelstroop 🌿

Buckwheat pancakes with banana, blueberries, cinnamon mascarpone and apple syrup

Hummus, komkommer, feta, tomaatjes met zuurdesembrood 🌿

Hummus, cucumber, feta, tomatoes and olives with sourdough bread

Livar ham 'vers van het mes' met zuurdesembrood

Livar ham with sourdough bread

doordeweeks serveren wij helaas geen ontbijt

LUNCH

12:00 – 16:00

Salades | salads

geserveerd met brood | served with bread

- Geroosterde bieten met geitenkefir, bio bosbessen en lavendelcrumble 14,00
Roasted beetroot with goat's kefir, organic blueberries and lavender crumble
- Burrata met grove olijventapenade, ingelegde sinaasappel, pistache 15,00
Burrata with coarse olive tapenade, pickled orange, pistachio
- Salade riche: zalm, gamba's, mosselen en krabsalade18,00
Salad riche: salmon, prawns, mussels and crab salad

Lunch & bites

geserveerd met brood en sla | served with bread and lettuce

- Surf & turf van kroketten: Lakenvelder rundvleeskroket  en een handgemaakte garnalkroket, mosterd, mayonaise, sla11,50
Surf & turf of croquettes: Brasserie Groep beef croquette and a handmade shrimp croquette, mustard, mayonnaise, lettuce
- Tempura van voorjaarsgroenten met wasabimayonaise 10,00
Tempura of spring vegetables, wasabi mayonnaise
- Krokante varkenswangetjes (biologisch), krabsalade, soja en sesam12,50
Crispy pork cheeks, crab salad, soy and sesame
- Mossels in gele curry en kokosmelk11,50
Mussels in yellow curry and coconutmilk

Zie volgende bladzijde voor meer lunch & bites...

Please find more lunch & bites on the next page...

LUNCH

12.00 – 16:00

- Gerookte zalm van Brasserie Meelfabriek Zijlstroom,
zalm sushi, sesam mayonaise 12,00**
Smoked salmon from 'Brasserie Meelfabriek Zijlstroom', salmon sushi,
sesame mayonnaise
- Calamaris fritto, baby inktvis, inktvisringen, aioli, gremolata 11,00**
Calamaris fritto, baby squid, squid rings, aioli, gremolata
- Geroosterde bieten met geitenkefir, bio bosbessen,
lavendelcrumble 🍃 10,00**
Roasted beetroot with goat's kefir, organic blueberries, lavender crumble
- Burrata met grove olijventapenade, ingelegde sinaasappel
en pistache 🍃 11,50**
Burrata with coarse olive tapenade, pickled orange and pistachio
- Twee Surf & Turf burgertjes; biologisch rundvlees, Argentijnse
gamba, pittige tomatenrelish en garnalenmayonaise 13,50**
Frietje erbij? +3,00
Two mini Surf & Turf burgers; organic beef, Argentine prawn,
spicy tomato relish and shrimp mayonnaise
Add some fries? +3,00

WE STILL LOVE FISH

12:00 - 16:00

3 Zeeuwse creuses; citroen, frambozenazijn met sjalotjes,
zwarte bonen met sesam en bosui.....9,75

3 'Zeeuwse' creuses; lemon, raspberry vinegar with shallots, black beans
with sesame and spring onion

Petit fruits de mer; schelpjes, gamba's, krab, geserveerd op ijs..... 20,00

Petit fruits de mer; shells, prawns, crab, served on ice

Petit fruits de mer chaud; warm geserveerd,
schelpjes, gamba's, tomaat, dragon, venkelzaadjes 20,00

Petit fruits de mer chaud; served warm, shells, prawns, tomato,
tarragon and fennel seeds

we still love fish

DESSERTS

Kaasplankje..... 6,50

Cheese platter

Share your sweets (vanaf 2 pers.)6,50 p.p.

Share your sweets (from 2 persons), per person

desserts

We love
to share!

LUNCH

12:00 - 16:00

Would you share your lunch with me...

vanaf 2 personen

from 2 persons

Vier gerechtjes

24,50 p.p.

Four dishes

Zes gerechtjes

34,50 p.p.

Six dishes

BORRELHAPPEN

Bitterballen 	7,50
'Bitterballen'	
Vegan bitterballen 	7,50
Vegan 'bitterballen'	
Calamaris fritto, baby inktvis, intvisringen, aioli, gemolata	9,50
Calamaris fritto, baby squid, squid rings, aioli, gremolata	
Rucola-kaaskroketjes, pestomayonaise 	7,50
Rocket and cheese croquettes, pesto mayonnaise	
Kaasplank 	12,50
Cheese platter	
Gochubaps; met rijst en kimchi van 't Funk Gilde met hoi sin saus (vegan) 	9,50
Gochubaps; with fried rice and kimchi from "t Funk Gilde" with hoi sin sauce (vegan)	
Zeeuwse creuses; citroen, frambozenazijn met sjalotjes, zwarte bonen met sesam en bosui	3,25 p/s
'Zeeuwse' creuses; lemon, raspberry vinegar with shallots, black beans with sesame and spring onion	
Brasserie worstje met Leidse kaas 	11,50
Dry sausage with cheese from Leiden	

Kijk op de volgende pagina voor meer borrelhappen...

Please find more snacks on the next page...

BORRELHAPPEN

Sardientjes in pittige olie7,50
Sardines in spicy oil

Ventresca de atún 9,50
Ventresca de atún

Gerookte amandelen 3,50
Smoked almonds

Lekker voor erbij:

Brood, knoflook uit het knoflookoventje  5,50
Bread, garlic from the garlic oven

Brood, boerenboter, lavendel, kruidenzout  5,50
Bread, farmhouse butter, lavender, herb salt

Brood, aioli  5,50
Bread, aioli