

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, zalmforel en bieslook

Sourdough bread with scrambled eggs, salmon trout and chives

### Bananenbrood met jerseyboter en huisgemaakte confituur van het seizoen 🌿

Banana bread with jersey butter and homemade confiture of the season

### Kaasplank met zuurdesembrood 🌿

Cheese platter with sourdough bread

### Boekweitpannenkoekjes met banaan, blauwe bessen, kaneel-mascarpone 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

## Lunch & bites

geserveerd met brood en sla | served with bread and lettuce

**Surf & turf van kroketten: Lakenvelder rundvleeskroket <sup>BB</sup> en een handgemaakte garnaalkroket, mosterd, mayonaise..... 12,00**

Surf & turf of croquettes: 'Brasserie Groep' beef croquette and a handmade shrimp croquette, mustard, mayonnaise

**Fritto misto van zomergroenten met romesco saus .....10,00**

Fritto misto of summer vegetables and romesco sauce

**Krokante varkenswangetjes (biologisch), krabsalade, soja en sesam..... 12,50**

Crispy pork cheeks (organic), crab salad, soy and sesame

**Mossels in gele curry en kokosmelk.....11,50**

Mussels in yellow curry and coconutmilk

**Gravad lax van zalmforel, mierikswortel, gebrande citroenvinaigrette, wassabi croutons, waterkers.....11,50**

Salmon trout gravad lax, horseradish, roasted lemon vinaigrette, wasabi croutons, watercress

**Tataar van gamba's, granaatappel, yoghurt, flatbread, chermoula... 12,50**

Tartare of prawns, pomegranate, yogurt, flatbread, chermoula

**Geroosterde bieten, geitenkefir, bio bosbessen, lavendelcrumble ...10,00**

Roasted beetroot with goat's kefir, organic blueberries, lavender crumble

**Burrata, gegrilde aardbeien, balsamicolak, pistachenootjes, basilicumolie ..... 12,50**

Burrata, grilled strawberries, balsamic lacquer, pistachios, basil oil

**Two Surf & Turf burgertjes; biologisch rundvlees, Argentijnse gamba, pittige tomatenrelish en garnalenmayonaise..... 14,50**

**Frietje erbij?.....+3,00**

Two mini Surf & Turf burgers; organic beef, Argentine prawn, spicy tomato relish and shrimp mayonnaise

Add some fries? +3,00

## Salades

geserveerd met brood | salads, 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, gegrilde aardbeien, balsamicolak,  
pistachenootjes, basilicumolie** ..... 15,00

Burrata, grilled strawberries, balsamic lacquer, pistachios, basil oil

**Salade riche: zalmforel, gamba's, mosselen en krabsalade** ..... 18,00

Salad riche: salmon trout, prawns, mussels and crab salad

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

# WE STILL LOVE FISH

12:00 - 16:00

3 Fine de Claire oesters; citroen, frambozenazijn met sjalotjes,  
zwarte bonen met sesam en bosui.....9,75

3 Fine de Claire oysters; 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, soffrito, chorizo ..... 20,00

Petit fruits de mer chaud; served warm, shells, prawns, soffrito, chorizo

we still love fish

---

## DESSERTS

Share your cheese ..... 6,50 p.p.

Share your cheese, per person

Share your sweets ..... 6,50 p.p.

Share your sweets, per person

desserts

# BORRELHAPPEN

<b>Bitterballen</b>  .....	7,50
'Bitterballen'	
<b>Vegan bitterballen</b>  .....	7,50
Vegan 'bitterballen'	
<b>Rucola-kaaskroketjes, pestomayonaise</b>  .....	7,50
Rocket and cheese croquettes, pesto mayonnaise	
<b>Kaasplank</b>  .....	12,50
Cheese platter	
<b>Gochubaps; met rijst en kimchi van 't Funk Gilde met hoi sin saus (vegan)</b>  .....	9,50
Gochubaps; with fried rice and kimchi from "t Funk Gilde" with hoi sin sauce (vegan)	
<b>Fine de Claire oesters; citroen, frambozenazijn met sjalotjes, zwarte bonen met sesam en bosui</b> .....	3,25 p/s
Fine de Claire oysters; lemon, raspberry vinegar with shallots, black beans with sesame and spring onion	
<b>Brasserie worstje met Leidse kaas</b>  .....	11,50
Dry sausage with cheese from Leiden	
<b>Albondigas de pescado; visballetjes in sofrito</b> .....	9,50
Albondigas de pescado; fish balls in sofrito	
<b>Gerookte amandelen</b>  .....	3,50
Smoked almonds	

**Kijk op de volgende pagina voor meer borrelhappen...**

Please find more snacks on the next page...

# BORRELHAPPEN

## *Het beste uit een blikje...*

<b>Makreel in olijfolie</b> .....	7,50
Mackerel in olive oil	
<b>Sardientjes in pittige olie</b> .....	7,50
Sardines in spicy oil	
<b>Ventresca de atún</b> .....	9,50
Ventresca de atún	

## *Lekker voor erbij...*

<b>Brood, knoflook uit het knoflookoventje</b> 🌿 .....	5,50
Bread, garlic from the garlic oven	
<b>Brood, boerenboter, lavendel, kruidenzout</b> 🌿 .....	5,50
Bread, farmhouse butter, lavender, herb salt	
<b>Brood, aioli</b> 🌿 .....	5,50
Bread, aioli	