

LUNCH

12:00 - 16:00

Lunch & bites


geserveerd met brood en sla | served with bread and lettuce

**Surf & turf van kroketten: Lakenvelder rundvleeskroket ^{BB}
en een handgemaakte garnalkroket, mosterd, mayonaise..... 12,50**

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

Krokante varkenswangetjes, krabsalade, soja en sesam..... 12,50

Crispy pork cheeks, crab salad, soy and sesame

**Terrine van rode bieten en geitenkaas, salade van rode ui,
roodlof, tijm, bramen gelei ..... 10,00**

Terrine of beetroot and goat cheese, red onion salad, red chicory, thyme, blackberry gel

**Onze eigen Jersey ricotta, gegrilde aubergine,
salie olie, pecannoten ..... 10,00**

Our own Jersey ricotta, grilled aubergine, sage oil, pecan nuts

Mossels, bokbier, tomaat..... 12,00

Mussels, bock beer, tomato

Makreelrillite, rettich, pancetta, citroenkruim..... 11,00

Mackerel rillite, with rettich, pancetta, lemon crumb

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

Prawn tartare, pomegranate, yogurt, flatbread and chermoula

**Twee rundvleesburgertjes; Lakenvelder kaas, rode
uiencompote en walnootjes..... 14,50**

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

Two beef burgers; Lakenvelder cheese, red onion compote and walnuts

Add some fries? +3,00

Salades

geserveerd met brood | salads, served with bread

**Herfstsalade; paddenstoelen, vijgen, Bleu de Wolvega kaas,
pecannoten, uiencompote** 16,50

Autumn salad: mushrooms, figs, 'Blue de Wolvega' cheese, pecans, onion compote

**Vissalade; warmgerookte zalm, gamba's, mossels, scheermessen,
krabsalade, makreelrilette** 19,00

Fish salade; warm smoked salmon, prawns, mussels, razor clams,
crab salad, mackerel rilette

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' oysters; lemon, raspberry vinegar with shallots, black beans
with sesame and spring onion

**Petit fruits de mer chaud; warm geserveerd,
scheermessen, gamba's, mossels, soffrito, chorizo** 20,00

Petit fruits de mer chaud; served warm, razor clams, prawns, mussels,
soffrito, chorizo

**Klassieke grands fruits de mer; op ijs, oesters krabbenpoten, kreeft,
kookkels, scheermessen en meer (te reserveren minimaal 2 dagen van
tevorens, vanaf 2 personen, 42,50 eu p.p.)**

Classic grande fruits de mer; on ice, oysters, crab legs, lobster, cockles, razor
clams and more (to book at least 2 days in advance, from 2 persons, 42.50 eu p.p.)

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

love to share lunch

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

Bitterballen 	7,50
'Bitterballen'	
Vegan bitterballen 	7,50
Vegan 'bitterballen'	
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' oysters; 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	
Gerookte amandelen 	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...

Makreel in olijfolie	7,50
Mackerel in olive oil	
Sardientjes in pittige olie	7,50
Sardines in spicy oil	
Ventresca de atún	9,50
Ventresca de atún	

Lekker voor erbij...

Brood, knoflook uit het knoflookoventje 🌿	5,50
Bread, garlic from the garlic oven	
Brood, boeren kruidenboter uit het Groene Hart 🌿	5,50
Bread, farmhouse herb butter from 'het Groene Hart'	
Brood, aioli 🌿	5,50
Bread, aioli	