

LUNCH

12:00 - 16:00

Lunch & bites

geserveerd met brood en groene salade | served with bread and green salad

Krokante varkenswangetjes, krabsalade, soja en sesam..... 13,50
Crispy pork cheeks, crab salad, soy and sesame

**Pekora van bloemkool, korianderyoghurt,
garam masala honing, geroosterde amandelen ..... 10,00**
Cauliflower pekora, coriander yogurt, garam masala honey, roasted almonds

Mossels in groene curry en kokos..... 12,00
Mussels in green curry and cocos

Twee spiegeleieren met wintertruffel ..... 14,50
Two fried eggs with winter truffle

Paté met een croûte van cacao en veenbessen 12,50
Pâté with a cocoa croûte and cranberries

**Bio burgertjes met paddenstoelentapenade,
Bleu de Wolvega, witlof, appelstroop..... 15,50**
Organic burgers with mushroom tapenade, blue 'Wolvega'
cheese, chicory, apple syrup

LUNCH

12:00 – 16:00

Boterhammen

Gerookte zalm, mierikswortel-aardappelmayonaise,
wasabi crumble, venkel-uien zoetzuur..... 13,50

Smoked salmon, horseradish potato mayonnaise, wasabi crumble,
fennel onion sweet and sour

Surf & turf van kroketten: Lakenvelder rundvleeskroket [®]
en een handgemaakte garnaalkroket, mosterd, mayonaise..... 12,50

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

Twee vegan kroketten van Oma Bobs  12,00

Two vegan croquettes from 'Oma Bobs'

Hummus met tahine, feta, geroosterde spruitjes, sesamzaadjes  10,00

Hummus with tahini, feta, roasted Brussels sprouts, sesame seeds

Wintersalades

geserveerd met brood | winter salads, served with bread

Paddenstoelen, tutti frutti, oude Goudse, pecannoten  16,50

Mushrooms, tutti frutti, old 'Gouda' cheese, pecans

Terrine van rode bieten en geitenkaas, salade van rode ui,
roodlof en tijm, bramengel  16,50

Beetroot and goat's cheese terrine, red onion, red chicory
and thyme salad, blackberry gel

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 fruits de mer; op ijs, oesters, krabbenpoten, kreeft, kokkels,
scheermessen en meer (minimaal 2 dagen van tevoren te reserveren,
vanaf 2 personen, 42,50 eu p.p.)
Classic 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