

# Lunch



# Dessert

## Lunch

**Wij serveren lunch tot 16.00 uur of in overleg.**

### Wiener wrap 15,00

Tortilla gevuld met slamix, zoetzure rode kool, krokante reepjes wienerschnitzel citroenpeper-mayo, parma-kaas en BBQ-saus om te dippen

### Carpaccio Sandwich 14,50

Flinterdun gesneden rundercarpaccio met rucola, grana padano, geroosterde pittenmix, zongedroogde tomaat, olijven, pesto en mayonaise van zwarte truffel

### Sandwich Rouge 15,00

Ambachtelijk brood met romige paddenstoelen en kippendij. Verrijkt met rode pesto en tomatomaat.

### Lekker Vissen 14,00

Sandwich met frisse salade, gerookte zalm met roomkaas, gekookt eitje en zoetzuur komkommer lint.

### De Brugburger 16,50

geserveerd op een sesam-bol met cheddarkaas, spek, tomaat, ui, augurk, frisse salade en onze eigen hamburgersaus, met daarbij frietjes en mayonaise

### Sandwich Geitenkaas 13,00

Sandwich met daarop een zachte romige geitenkaas, rucola, vijgen, komkommer, noten en gekarameliseerde rode ui.

## Desserts

### Pompouche 9,00 (tip!)

Tompouche van kaneelbrownie met sorbetijs van pompoen, witte chocolade ganache en lemon curd.

### Nougatine ijstaartje 5,00

Smeuïge parfait van hazelnoot, merengue en nougatine op een Hollandse cakebodem met gekarameliseerde noten en een stroop van butterscotch

### Cheesy Caramel 9,00

Cheesecake van caramel/zeezout met een kraag van bokkenpootjes

### Ouderwets Genieten 8,00

Ambachtelijk vanille roomijs met slagroom en een warme saus van hemelse chocolade,

### Koffie compleet 10,00

Kopje koffie of thee met een likeurtje naar keuze en drie verschillende snoeperijen

### Heerlijk genoten 8,00

Hazelnoot en amandel-ijs met gekarameliseerde notenmelange, kletskep, butterscotch topping en slagroom.

## Soep

### Pomodori 7,00

met pesto, kaas, groenten en soepballen

### Franse Uiensoep 7,00

Klassieke uiensoep volgens verkregen recept uit de Provence met traditionele kaas croûton

### Knoflookbrood van de grill 7,50

Met aioli en zeezout

### Brood met smeerseltjes 6,50

vers gebakken broodvarianties met heerlijke dippers

## LUNCHTOPPERS

### LUNCH PLATEAU 16,00

**Pomodorisoepje, carpaccio, bourgondische kroket met sandwichbrood, knoflookbrood met gerookte zalm met kruidenroomkaas**

### UITSMIJTER DE LUXE 16,00

**Carpaccio met daarop een uitsmijter, grana padano, rucola, zongedroogde tomaat, pittenmix en truffelmayonaise op heerlijk sandwichbrood**

## Klassiekers

### Uitsmijter met 3 spiegeleieren v.a. 9,00

op Mais of Waldkorn brood met boerenkaas, boerenachterham of spek - dan wel een combinatie van deze toevoegingen

### Tosti van boeren wit of bruin

- met boerenkaas 7,00
- met boerenkaas en boerenachterham 8,00

### Twee bourgondische Rundvlees kroketten

- met Waldkorn of Maisbrood 10,00
- met krokante frietjes 10,00

# Apfelstrudel

**Ambachtelijke appelstrudel met Warme vanillesaus en slagroom. Lekker als dessert of als opwarmer bij de koffie € 8,00**