

# Lunch

## Broodje

Keuze uit turksbrood | molenaarsbrood wit of bruin

### Carpaccio

Pesto | truffelmayo | gebrande pitten 10 ½

Geitenkaas uit de oven evt ✓

Bacon | honing | Noten 9 ½

### Cuijks stoofvlees

Rund | rodewijn | kruiden 10 ½

### Bourgondiër Kroketten

Mosterd of mayo 9 ½

Uitsmijter evt ✓

Ham | Kaas of Bacon | Kaas 9 ½

Tosti evt ✓

Ham | Kaas 5

### Seizoens soep

U | gastheer/vrouw | vertelt 7

### Tomatensoep

Creme fraiche | Bosui 7

## Maaltijdsalade

### Vis

Tonijn | gamba's | tahina | watermeloen 16 ½

Geitenkaas ✓

Druiven | dadels | noten | Honing 16 ½

### Carpaccio

Pesto | oude kaas | gebrande pitten 16 ½

**smaak**

Restaurant

# Lunch

## Plates

<b>Black Angus Bavette</b> Graan gevoerd   van de grill	27 ½
<b>Spareribs</b> Pittig   zoet   gemarineerd	19 ½
<b>Cuijks stoofvlees</b> Friet   salade	16 ½
<b>hamburger XL</b> Friet   salade ook  mogelijk	16 ½
<b>Vega burger</b>  Cheddar   gekarameliseerde ui   tomaat	16 ½

## Borrel

<b>Borrelplank</b> Vanaf 2 personen Veel   lekkere   dingen op een plank	12 ½ p.p
<b>Creuse oesters   3 stuks</b> Een mooie zilte zeeuwse oester	9 ½
<b>Gamba's</b> Knoflookolie   brood	9 ½
<b>Dry-aged</b> Huisgemaakt   paté   hammen	12 ½
<b>Brie uit de oven</b>  Uienmarmelade   noten	9 ½
<b>Kazen</b>  Maak een keuze uit ons assortiment	12 ½
<b>Bittergarnituur</b> 12st	7
<b>Bitterballen</b> 12st	8 ½

**smaak**

Restaurant

# Lunch

---

**smaak**

*Restaurant*