

DE LUNCHCAART

Tosti's(normaal 2 boterhammen of XXL panini)

Ham, kaas of ham/kaas/ <i>ham, cheese or ham/cheese</i>	€ 4/6
Caprésé <i>Mozzarella, tomaat en basilicum/ mozzarella, tomato and basil</i>	€ 5/7

Soepen :

Oma's rijkgevulde tomatensoep/ <i>grandmothers richly filled tomato soup</i>	€ 7
Kreeftensoep/ <i>lobster soup</i>	€ 9
Romige rucolasoep met chips van seranoham/ <i>creamy rocket soup with chips of seranoham</i>	€ 7

Snacks:

Huisgebakken broodje met smeersels	€ 5
Zak friet met mayonaise/ <i>fries with mayonnaise</i>	€ 3
Friet met een kroket, frikandel of kipnuggets/ <i>fries with a croquette/Dutch meatroll/chicken nuggets</i>	€ 5
Bittergarnituur (16 stuks)	€ 6
Portie bitterballen(10 stuks)/ <i>portion Dutch croquettes</i>	€ 5,5

Salades:

Geitenkaas	€ 12
<i>Geitenkaas met honing en walnoten/ goat cheese with honey and walnuts</i>	
Gerookte zalm	
<i>Gerookte zalm met zongedroogde tomaten, pijnboompitten en kappertjes/ smoked salmon, tomatoes, pine nuts and capers</i>	
Carpaccio	
<i>Carpaccio ,trufflemayonaise en parmezaansekaas/carpaccio, trufflemayonaise and parmesan cheese</i>	

5 gangen High-tea

€ 18
met verschillende soorten gebak, scones, hartige taart, sandwiches en bonbons en onbeperkt thee(wel even van te voren reserveren aub).

High wine

€ 25
5 gangen: voorgerechtje, soepje, vis gerechtje, vleesgerechtje en een dessertje met 2 glazen wijn naar keuze (wit, rood of rosé). Word tot 17.00 geserveerd.

Wist u dat.....

- ⇒ wij diner/geschenk bonnen van 25, 50, 75 & 100,- euro verkopen?
- ⇒ wij woensdag tot en met zondag geopend zijn voor lunch en diner?
- ⇒ wij op Facebook te volgen zijn onder de naam de hoogcamer?
- ⇒ wij een **all inclusive** bruiloft verzorgen voor **3750,-**?



Tip: 3 gangen lunch, een kopje soep daarna een broodje naar keuze € 12
of een warm vis/vlees gerecht € 25 en een mini dessert.

Kan binnen een uur gereserveerd worden.

Broodjes: pistolet wit/ bruin, waldkorn(+€ 1) of Clubsandwich(+ € 2)

Ham of kaas of ham/kaas / *ham, cheese or ham/cheese* € 5

Zalm € 7,5

Gerookte zalm met kappertjes en mosterddille mayonaise/smoked salmon, capers and mustard dill mayonnaise

Croque geitenkaas € 9

Geitenkaas, rucola, spekjes, walnoten, Parmezaanse en honing/goat cheese, rocket, bacon, walnuts, Parmezan and honey

Carpaccio € 7,5

Carpaccio met truffelmayonaise, spek, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas/

Carpaccio with truffle mayonnaise, bacon, sun dried tomatoes and parmesan cheese

2 kroketten met brood/ frites / *2 croquettes with bread/fries* € 6,5/7,5

Waldkorn met brie en honing uit de oven/ *with brie and honey from the oven* € 7,5

Seranoham *dun gesneden seranoham met kruidenmayonaise/ seranoham with a herb mayonnaise* € 7,5

Warm vlees € 7,5

Warme fricandeau met pinda saus, champignon en bosui/ Warm roast porc with peanut sauce, mushroom and spring onion

Uitsmijters/fried eggs/omeletten: 2 boterhammen wit of bruin en 3 eieren

Naturel/ *plain* € 5,5

Ham, kaas of spek/ *ham, cheese or bacon* € 7

Ham/kaas/ *ham/cheese* € 7,5

Spek/kaas/ *bacon/cheese* € 7,5

Ham/kaas/spek/ *ham/cheese/ bacon* € 8,5

Warme gerechten

De lekkerste spare ribs met bbq- en knoflooksaus. € 18

The tastiest spare ribs with bbq- and garlic sauce. extra stuk/piece 5

Dagelijks wisselende vissoort vers van onze leverancier met.....? € 20

Daily changing fish fresh from the fish market with.....?

Surf en turf met kalfsentrecote en gebakken gamba's met verse groenten. € 26

Surf en turf with veal sirloin and sautéed prawns with fresh vegetables.

Zonder gamba's € 20

Gebakken kabeljauwfilet met lamsoren, zeekraal en botersaus met kappertjes. € 20

Sautéed fillet of codfish with samphire and a butter sauce with capers.

Gebakken ossenhaas, verse groenten en gekaramelliseerde knoflook saus. € 24

Fillet steak, fresh vegetables and caramelized garlic sauce.

Gebakken maishoen omwikkeld met serranoham met een romige truffelsaus. € 20

Sautéed corn chicken wrapped in seranoham with a creamy trufflesauce.

Zomerse pasta met zongedroogde tomaten, olijven, Parmezaanse kaas en krokant van halloumi. € 16

Summer pasta with sundried tomatoes, olives, Parmezan and crisps of haloumi.