

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 tomatensoep/ <i>grandmothers tomato soup</i>	€ 7
Kreeftensoep/ <i>lobster soup</i>	€ 9
Irish coffee van bospaddenstoelen met truffel room/ <i>irish coffee of forrestmushrooms with truffle</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 ,truffelmayonaise en parmezaanse kaas/carpaccio, trufflemayonnaise 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 geserveerd worden.

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

Ham of kaas of ham/kaas / <i>ham, cheese or ham/cheese</i>	€ 5
Zalm	€ 7,5
<i>Gerookte zalm met kappertjes en mosterdille mayonaise/smoked salmon, capers and mustard dill mayonnaise</i>	
Croque geitenkaas	€ 9
<i>Geitenkaas, rucola, spekjes, walnoten, Parmezaanse en honing/goat cheese, rocket, bacon, walnuts, Parmezan and honey</i>	
Carpaccio	€ 7,5
<i>Carpaccio met truffelmayonaise, spek, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas/ Carpaccio with truffle mayonnaise, bacon, sun dried tomatoes and parmesan cheese</i>	
2 kroketten met brood/ frites / <i>2 croquettes with bread/fries</i>	€ 6,5/7,5
Waldkorn <i>met brie en honing uit de oven/ with brie and honey from the oven</i>	€ 7,5
Wildzwijn pastrami <i>met pompoen compote/wild boar with pumpkin compote</i>	€ 8,5
Warm vlees	€ 7,5
<i>Warme fricandeau met pinda saus, champignon en bosui/ Warm roast porc with peanut sauce, mushroom and spring onion</i>	

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

Naturel/ <i>plain</i>	€ 5,5
Ham, kaas of spek/ <i>ham, cheese or bacon</i>	€ 7
Ham/kaas/ <i>ham/cheese</i>	€ 7,5
Spek/kaas/ <i>bacon/cheese</i>	€ 7,5
Ham/kaas/spek/ <i>ham/cheese/ bacon</i>	€ 8,5

Warme gerechten

De lekkerste spare ribs met bbq- en knoflooksaus.	€ 18
<i>The tastiest spare ribs with bbq- and garlic sauce. extra stuk/piece 5</i>	
Dagelijks wisselende vissoort vers van onze leverancier met.....?	€ 20
<i>Daily changing fish fresh from the fish market with.....?</i>	
Hertenbiefstuk met verse groenten en een saus met abrikozen en pruimen.	€ 24
<i>Venison steak with fresh vegetables and a sauce with apricots and plums.</i>	
Proeverij van kabeljauw, zeebaars, gebakken gamba en..? met saffraan saus.	€ 22
<i>Tasting with cod fish, seabass a sautéed praw and..? with saffron sauce.</i>	
Gebakken ossenhaas, verse groenten en een krachtige rode wijnsaus.	€ 24
<i>Fillet steak, fresh vegetables and red wine sauce.</i>	
Gebakken varkenshaas met een stukje zacht gegaard buikspek.	€ 20
<i>Sautéed fillet of pork with pork belly.</i>	
Quiche van witlof en emmentaler, gepofte tomaatjes en een loempia van brie.	€ 17
<i>Quiche of chicory and emmentaler cheese, fuffed tomatoe and a springrol with French cheese and walnuts.</i>	