

DE LUNCHCAART

Tosti's(normaal 2 boterhammen of XXL panini)

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

Soepen :

Oma's tomatensoep/ <i>grandmothers tomato soup</i>	€ 7,5
Kreeftensoep/ <i>lobster soup</i>	€ 9,5
Franse uiensoep met een kaascrouton/ <i>French onion soup with a cheese crouton</i>	€ 7,5

Snacks:

Huisgebakken broodje met smeersels	€ 5
Zak friet met mayonaise/ <i>fries with mayonnaise</i>	€ 4
Friet met een kroket, frikandel of kipnuggets/ <i>fries with a croquette/Dutch meatroll/chicken nuggets</i>	€ 6
Bittergarnituur (16 stuks)	€ 6,5
Portie bitterballen(10 stuks)/ <i>portion Dutch croquettes</i>	€ 6

Salades:

Geitenkaas	€ 13
<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

€ 19
met verschillende soorten gebak, scones, hartige taart, sandwiches en bonbons en onbeperkt thee(wel even van te voren reserveren aub).

High wine

€ 26,5
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 € 13,50 of een warm vis/vlees gerecht € 27,50 en een mini dessert.

Kan binnen een uur geserveerd worden.

Broodjes: pistolet wit/ bruin, waldkorn(+€ 1,5) of Clubsandwich(+ € 2,5)

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

Zalm € 8

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

Croque geitenkaas € 9,5

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

Carpaccio € 8

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* € 7/8,5

Waldkorn *met brie en honing uit de oven/ with brie and honey from the oven* € 8

Gerookte eendenborst *met kruidenmayonaise/smoked duck breast with herb mayonaise* € 8

Warm vlees € 8

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* € 6

Ham, kaas of spek/ *ham, cheese or bacon* € 7,5

Ham/kaas/ *ham/cheese* € 8

Spek/kaas/ *bacon/cheese* € 8

Ham/kaas/spek/ *ham/cheese/ bacon* € 9

Warme gerechten

De lekkerste spare ribs met bbq- en knoflooksaus. € 18,5

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

Dagelijks wisselende vissoort vers van onze leverancier met.....? € 21

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

Gekonfijte tamme eendenbout met zuurkoolstampot en rozijnensaus. € 20

Confit leg of duck with a mash of sauerkraut and raisin sauce.

Combinatie van gebakken zalm en dorade filet met dille saus. € 21

Combination of fillet of salmon and sea bream with dill sauce.

Gebakken ossenhaas, verse groenten en een truffelsaus. € 25

Fillet steak, fresh vegetables and truffle sauce.

Gebakken oma's draadjesvlees en een kalfsstoofpotje met rodekoolstampot. € 21

Sautéed grandma's stewed veal and a stew of veal with a mash of red cabbge.

Courgette Carbonara met geitenkaas en crunch van geroosterde tuinbonen. € 17

Zucchini Carbonara style with goat cheese and a crunch of roasted broad beans.