

— THE —
LOBBY
— FIZEAUSTRAT —

LUNCH
12:00 - 15:00

A LA CARTE

ROODLOF – NOTEN – PEER – PIERRE ROBERT – ABRIKOZEN – MOSTERDVINAIGRETTE (V) <i>RED CHICORY – NUTS – PEAR – PIERRE ROBERT – APRICOT – MUSTARD VINAIGRETTE (V)</i>	€14
CAESAR SALADE – PARMEZAAN – GEPOCHEERD EI – BOERDERIJ KIP – ANSJOVIS <i>CAESAR SALAD – PARMESAN – POACHED EGG – FARM CHICKEN – ANCHOVIES</i>	€16
GRAVAD LAX – VENKELSALADE – MIERIKSWORTEL – DILLE <i>GRAVAD LAX – FENNEL SALAD – HORSERADISH – DILL</i>	€15
BRIOCHE TOAST – PADDENSTOELEN – GEPOCHEERD EI – OUDE KAAS (V) <i>BRIOCHE TOAST – MUSHROOMS – POACHED EGG – MATURED CHEESE (V)</i>	€14
EGGS BENEDICT: BRIOCHE – GEPOCHEERDE EIEREN – BOERENHAM – HOLLANDAISESAUS <i>EGGS BENEDICT: BRIOCHE – POACHED EGGS – FARMERS HAM – HOLLANDAISE SAUCE</i>	€14
EGGS ROYALE: BRIOCHE – GEPOCHEERDE EIEREN – GEROOKTE ZALM – HOLLANDAISESAUS <i>EGGS ROYALE: BRIOCHE – POACHED EGGS – SMOKED SALMON – HOLLANDAISE SAUCE</i>	€16
EGGS FLORENTINE: BRIOCHE – GEPOCHEERDE EIEREN – SPINAZIE – HOLLANDAISESAUS (V) <i>EGGS FLORENTINE: BRIOCHE – POACHED EGGS – SPINACH – HOLLANDAISE SAUCE (V)</i>	€13
FLAMMKUCHEN SPEK – UI – PETERSELIE – GRUYÈRE <i>FLAMMKUCHEN – BACON – ONION – PARSLEY – GRUYÈRE CHEESE</i>	€14
FLAMMKUCHEN GORGONZOLA – PEER – WALNOOT (V) <i>FLAMMKUCHEN – GORGONZOLA – PEAR – WALNUT (V)</i>	€14
FLAMMKUCHEN GEITENKAAS – NDUJA – ZOETE UI – ARTISJOK <i>FLAMMKUCHEN – GOAT CHEESE – NDUJA – SWEET ONION – ARTICHOKE</i>	€14
BLACK ANGUS HAMBURGER – JALAPEÑO MAYONAISE – TOMAAT – CHEDDAR – UI <i>BLACK ANGUS HAMBURGER – JALAPEÑO MAYONNAISE – TOMATO – CHEDDAR – ONION</i>	€15
CÔTE DE BOEUF – 2 PERS. – MERG – FRIET VAN FRIETBOUTIQUE – KROPSLA – WALNOTEN <i>COTE DE BOEUF – 2 PERSONS – BONEMARROW – FRIES FROM “FRIETBOUTIQUE” – LETTUCE – WALNUTS</i>	€78
FRIET VAN FRIETBOUTIQUE – MAYONAISE <i>FRIES FROM “FRIETBOUTIQUE” – MAYONNAISE</i>	€5
ZOET	
CRÈME BRÛLÉE – MOKKA <i>CRÈME BRÛLÉE – MOCHA</i>	€8
WENTELTEEFJES – KANEELSUIKER – CRÈME FRAÎCHE <i>FRENCH TOAST – CINNAMON SUGAR – CRÈME FRAÎCHE</i>	€8
BREAD & BUTTER PUDDING – BOERENJONGENS – VANILLE IJS <i>BREAD & BUTTER PUDDING – BRANDY RAISINS – VANILLA ICE CREAM</i>	€9



LUNCH MENU

VOOR- EN HOOFDGERECHT €35

VOORGERECHT, HOOFDGERECHT EN DESSERT €42.5

VOORGERECHT

GEPOFTE BIET – PRUIMEN VINAIGRETTE – MISO HOLLANDAISE – KROKANTE RIJST
ROASTED BEETROOT – PRUNE VINAIGRETTE – MISO HOLLANDAISE SAUCE – CRISPY RICE

HOOFDGERECHT

VIS VAN HET SEIZOEN
FISH OF THE SEASON

DESSERT

KAAS VAN KEF – 4 ST. – BROOD – MARMELADE (SUPPLEMENT + €7)
CHEESE FROM FROMAGERIE KEF – 4 PCS. – BREAD – MARMELADE (SUPPLEMENT + €7)

OF / OR

BREAD & BUTTER PUDDING – BOERENJONGENS – VANILLE IJS
BREAD & BUTTER PUDDING – BRANDY RAISINS – VANILLA ICE CREAM

WE HEBBEN EEN WIJNARRANGEMENT BESCHIKBAAR EN INFORMEREN U HIER GRAAG OVER
Z.O.Z. A LA CARTE LUNCH KAART / SEE OTHER SIDE FOR A LA CARTE LUNCH MENU

HOTEL V & THE LOBBY
MUCH LOVE.
FROM AMSTERDAM