

— THE —
LOBBY
— FIZEAUSTRAT —



LUNCH

12:00 - 15:00

A LA CARTE

EGGS BENEDICT – BRIOCHE – SMASHED AVOCADO – GEPOCHEERD EI – HOLLANDAISESAUS (V) 15
EGGS BENEDICT – BRIOCHE – SMASHED AVOCADO – POACHED EGG – HOLLANDAISE SAUCE (V)
+ **BOERENHAM** / FARMERS HAM + 1.5
+ **GEROOKTE ZALM** / SMOKED SALMON + 3

SALADE BURRATA – GEPOFTE GELE BIET – KERSENVINAIGRETTE – YOGHURT – BLOEDZURING (V) 17
BURRATA SALAD – PUFFED YELLOW BEETROOT – CHERRY VINAIGRETTE – YOGURT – BLOODY SORREL (V)

CAESAR SALADE – GEPOCHEERD EI – PARMEZAAN – ANSJOVIS – CROUTONS – KIP – SPEK 18
CAESAR SALAD – POACHED EGG – PARMESAN – ANCHOVIES – CROUTONS – CHICKEN – BACON

FLAMMKUCHEN SPEK – UI – PETERSELIE – GRUYÈRE 15
FLAMMKUCHEN BACON – ONION – PARSLEY – GRUYÈRE CHEESE

FLAMMKUCHEN CACIO E PEPE – PECORINO – OESTERZWAM – RICOTTA – ZWARTE PEPPER (V) 15
FLAMMKUCHEN CACIO E PEPE – PECORINO – OYSTER MUSHROOM – RICOTTA – BLACK PEPPER (V)

FLAMMKUCHEN GORGONZOLA DOLCE – WALNOOT – PEER (V) 15
FLAMMKUCHEN GORGONZOLA DOLCE – WALNUT – PEAR (V)

STEAK TARTAAR – AMSTERDAMS ZUUR – FRIET VAN FRIETBOUTIQUE – KROPSLA 26
STEAK TARTARE – AMSTERDAM PICKLES – FRIES FROM FRIETBOUTIQUE – LETTUCE

BLACK ANGUS HAMBURGER – DIJONMAYONAISE – AUGURK – CHEDDAR – UIENCOMPÔTE 17
BLACK ANGUS HAMBURGER – DIJON MAYONNAISE – PICKLE – CHEDDAR – ONION COMPÔTE

VEGGIE BURGER – DIJONMAYONAISE – AUGURK – CHEDDAR – PADDENSTOELKETCHUP (V) 17
VEGGIE BURGER – DIJON MAYONNAISE – PICKLE – CHEDDAR – MUSHROOM KETCHUP (V)

CÔTE DE BOEUF – 800GR. 2 PERS. – FRIET VAN FRIETBOUTIQUE – KROPSLA 85
CÔTE DE BOEUF – 800GR. – 2 PERSONS – FRIES FROM FRIETBOUTIQUE – LETTUCE

FRIET VAN FRIETBOUTIQUE 7
FRIES FROM FRIETBOUTIQUE

KROPSLA 6
LETTUCE

ZOET

AARDBEIEN PANNA COTTA – AARDBEIENPARFAIT – AARDBEIENSORBET – KOUDE LAPSANGTHEE – LAVENDELOLIE 11
STRAWBERRY PANNA COTTA – STRAWBERRY PARFAIT – STRAWBERRY SORBET – COLD LAPSANG TEA – LAVENDER OIL

“ **ICED COFFEE** ” – MOKKA PARFAIT – FRANGELICO KOFFIELIKEURSAUS – HAZELNootMERINGUE 11
“ **ICED COFFEE** ” – MOCHA PARFAIT – FRANGELICO COFFEELIQUER SAUCE – HAZELNUT MERINGUE

WENTELTEEFJES – FRIES SUIKERBROOD – CRÈME FRAÎCHE 9
FRENCH TOAST – FRISIAN SUGARLOAF – CRÈME FRAÎCHE

AMERICAN PANCAKES – BLAUWE BESSEN – CRÈME FRAÎCHE – MAPLE SYRUP 9
AMERICAN PANCAKES – BLUEBERRIES – CRÈME FRAÎCHE – MAPLE SYRUP

KAAS VAN BOERDERIJ LINDENHOFF – 4 SOORTEN. – NOTENBROOD – VIIGENJAM 18
CHEESE FROM THE LINDENHOFF FARM – 4 PCS. – NUT BREAD – FIG JAM



LUNCH MENU

VOOR- EN HOOFDGERECHT	42
VOORGERECHT, HOOFDGERECHT EN DESSERT	49

VOORGERECHT

KINGFISH CRUDO – GEBRANDE MAIS – KOKOS TIJGERMELK – LIMOEN – KORIANDEROLIE
KINGFISH CRUDO – BURNED CORN – COCONUT TIGERMILK – LIME – CILANTRO OIL

STEAK TARTAAR – BRIOCHE – PICCALILLYMAYONAISE – KAPPERAPPEL
STEAK TARTARE – BRIOCHE – PICCALILLI MAYONNAISE – CAPER APPLE

GELE BIET – BURRATA – KERSENVINAIGRETTE – YOGHURT – BLOEDZURING (V)
YELLOW BEETROOT – BURRATA – CHERRY VINAIGRETTE – YOGURT – BLOODY SORREL (V)

HOOFDGERECHT

VIS & SEIZOEN

FISH & SEASON

SHORTRIB 24HR – DOPERWT – CANTHAREL – ZWARTE KNOFLOOKJUS
SHORTRIB 24HR – GREEN PEA – CHANTERELLE – BLACK GARLIC GRAVY

FLEUR DE COURGETTE – BUFFELRICOTTA – CITROEN – BULGHUR – ROZIJN – ROZE PEPER (V)
FLEUR DE COURGETTE – BUFFALO RICOTTA – LEMON – BULGHUR – RAISIN – PINK PEPPER (V)

DESSERT

“ ICED COFFEE ” – MOKKA PARFAIT – FRANGELICO KOFFIELIKEURSAUS – HAZELNootMERINGUE
“ ICED COFFEE ” – MOCHA PARFAIT – FRANGELICO COFFEELIQUER SAUCE – HAZELNUT MERINGUE

CANNELÉ DE BORDEAUX – CRÈME SUISSE – RUM ROZIJNENROOMIJS
CANNELÉ DE BORDEAUX – CRÈME SUISSE – RUM RAISIN ICE CREAM

KAAS VAN BOERDERIJ LINDENHOFF – 4 SOORTEN. – NOTENBROOD – VIJGENJAM
CHEESE FROM THE LINDENHOFF FARM – 4 PCS. – NUT BREAD – FIG JAM

+ 8

WIJNARRANGEMENT EN BIJPASSENDE WIJNEN PER GERECHT BESCHIKBAAR, WE ADVISEREN HIER GRAAG OVER
ONZE UITGEBREIDE ALLERGENENKAART IS OP VERZOEK BESCHIKBAAR