

— THE —
LOBBY
— FIZEAUSTRAT —



LUNCH
12:00 - 15:00

A LA CARTE

BRIOCHE TOAST PADDENSTOELEN – GEPOCHEERD EI – UIENCONFIT – PETERSELIE – OUDE KAAS (V) <i>BRIOCHE TOAST MUSHROOMS – POACHED EGG – ONION CONFIT – PARSLEY – MATURED CHEESE (V)</i>	13.5
EGGS FLORENTINE: BRIOCHE – SPINAZIE – GEPOCHEERDE EIEREN – HOLLANDAISESAUS (V) <i>EGGS FLORENTINE: BRIOCHE – SPINACH – POACHED EGGS – HOLLANDAISE SAUCE (V)</i>	14.5
EGGS BENEDICT: BRIOCHE – BOERENHAM – GEPOCHEERDE EIEREN – HOLLANDAISESAUS <i>EGGS BENEDICT: BRIOCHE – FARMER'S HAM – POACHED EGGS – HOLLANDAISE SAUCE</i>	16.5
EGGS ROYALE: BRIOCHE – GEROOKTE ZALM – GEPOCHEERDE EIEREN – HOLLANDAISESAUS <i>EGGS ROYALE: BRIOCHE – SMOKED SALMON – POACHED EGGS – HOLLANDAISE SAUCE</i>	19
CAESAR SALADE – GEPOCHEERD EI – PARMEZAAN – ANSJOVIS – CROUTONS <i>CAESAR SALAD – POACHED EGG – PARMESAN – ANCHOVIES – CROUTONS</i> + KIP / CHICKEN + SPEK / BACON	15 +4 +2
SALADE KOOLRABI REMOULADE – COMTÉ – WALNOOT – WITLOF (V) <i>SALAD KOHLRABI REMOULADE – COMTÉ – WALNUT – CHICORY (V)</i>	14.5
FLAMMKUCHEN SPEK – UI – PETERSELIE – GRUYÈRE <i>FLAMMKUCHEN BACON – ONION – PARSLEY – GRUYÈRE CHEESE</i>	15
FLAMMKUCHEN PICCANTE – SALAMI – OLIJF – NDUJA – ARTISJOK <i>FLAMMKUCHEN PICCANTE – SALAMI – OLIVE – NDUJA – ARTICHOKE</i>	15
FLAMMKUCHEN GORGONZOLA DOLCE – WALNOOT – PEER (V) <i>FLAMMKUCHEN GORGONZOLA DOLCE – WALNUT – PEAR (V)</i>	15
STEAK TARTAAR – 140 GRAM – AMSTERDAMS ZUUR – FRIET – KROPSLA <i>STEAK TARTARE – 140 GRAM – AMSTERDAM PICKLES – FRIES – LETTUCE</i>	26
BLACK ANGUS HAMBURGER – BRIOCHE BUN – AUGURK – CHEDDAR – FRIET <i>BLACK ANGUS HAMBURGER – BRIOCHE BUN – PICKLE – CHEDDAR – FRIES</i>	22
VEGGIE BURGER – BRIOCHE BUN – AUGURK – CHEDDAR – FRIET (V) <i>VEGGIE BURGER – BRIOCHE BUN – PICKLE – CHEDDAR – FRIES (V)</i>	21
CÔTE DE BOEUF – 800GR. – FRIET VAN FRIETBOUTIQUE – KROPSLA <i>CÔTE DE BOEUF – 800GR. – FRIES FROM FRIETBOUTIQUE – LETTUCE</i>	85
<u>SIDES</u>	
FRIET VAN FRIETBOUTIQUE <i>FRIES FROM FRIETBOUTIQUE</i>	6
KROPSLA <i>LETTUCE</i>	5
ZUURDESEMBROOD – KRUIDENBOTER <i>SOURDOUGH BREAD – COMPOUND BUTTER</i>	4.5

— THE —
LOBBY
— FIZEAUSTRAT —
LUNCH
12:00 - 15:00

LUNCH MENU

VOOR- EN HOOFDGERECHT	36
VOORGERECHT, HOOFDGERECHT EN DESSERT	42

VOORGERECHT

KOOLRABI REMOULADE – BRIOCHE – COMTÉ – WALNOOT – WITLOF (V)
KOHLRABI REMOULADE – BRIOCHE – COMTÉ – WALNUT – CHICORY (V)

HOOFDGERECHT

SPITSKOOL – BEURRE NOISETTE – GEROOKTE AMANDEL – TUINKERS – GROENTE MOSTERD BEURRE BLANC (V)
POINTED CABBAGE – BEURRE NOISETTE – SMOKED ALMOND – CRESS – MUSTARD BEURRE BLANC (V)

OF/OR

VIS & SEIZOEN (+7 SUPPLEMENT)
FISH & SEASON (+7 SUPPLEMENT)

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE – VANILLE
CRÈME BRÛLÉE – VANILLA

ZOET

WENTELTEEFJES – FRIES SUIKERBROOD – CRÈME FRAÎCHE <i>FRENCH TOAST – FRISIAN SUGARLOAF – CRÈME FRAÎCHE</i>	9
TARTELETTE – PEER – KARAMEL – RUM ROZIJNENIJS <i>TARTELETTE – PEAR – CARAMEL – RUM RAISIN ICE CREAM</i>	10.5
CHEESECAKECRÈME – PASSIEVRUCHT – ANANAS – KOKOSIJS <i>CHEESECAKE CRÈME – PASSION FRUIT – PINEAPPLE – COCONUT ICE CREAM</i>	10.5
KAAS VAN FROMAGERIE KEF – 4 SOORTEN – NOTENBROOD – VIJGENJAM <i>CHEESE FROM FROMAGERIE KEF – 4 PIECES – NUT BREAD – FIG JAM</i>	18