



LUNCH
12:00 - 15:00

A LA CARTE

SALADE FRISÉ & WATERKERS – BURRATA – VLIERBLOESEM – KERS– HAZELNOOT <i>FRISÉ & WATERCRESS SALAD – ELDERFLOWER – BURRATA – CHERRY – HAZELNUT</i>	16
CAESAR SALADE – PARMIGIANO – GEPOCHEERD EI – BOERDERIJKIP – ANSJOVIS <i>CAESAR SALAD – PARMIGIANO – POACHED EGG – FARM CHICKEN – ANCHOVIES</i>	16
SALADE FREGOLA & GROENE BOON – INKTVIS – BASILICUM – GROENE OLIJF– JALAPEÑO <i>FREGOLA & GREEN PEA SALAD – SQUID – BASIL – GREEN OLIVE – JALAPEÑO</i>	15
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 TOSCAANSE VENKELSALAMI – PAPRIKA – MOZZARELLA <i>FLAMMKUCHEN TUSCAN FENNEL SALAMII – BELL PEPPER – MOZZARELLA</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. – FRIET VAN FRIETBOUTIQUE – KROPSLA – WALNOTEN <i>CÔTE DE BOEUF – 2 PERSONS – FRIES FROM “FRIETBOUTIQUE” – LETTUCE – WALNUTS</i>	78
FRIET VAN FRIETBOUTIQUE – MAYONAISE <i>FRIES FROM “FRIETBOUTIQUE” – MAYONNAISE</i>	6
ZOET	
FRIANDISES – 4 STUKS <i>FRIANDISES– 4 PIECES</i>	9
WENTELTEEFJES – KANEELSUIKER – CRÈME FRAÎCHE <i>FRENCH TOAST – CINNAMON SUGAR – CRÈME FRAÎCHE</i>	8
AARDBEI – YOGHURT – HIBISCUS – BASILICUM <i>STRAWBERRY – YOGURT – HIBISCUS – BASIL</i>	10



LUNCH MENU

VOOR- EN HOOFDGERECHT	37
VOORGERECHT, HOOFDGERECHT EN DESSERT	45

VOORGERECHT

ZOMERBIET – VLIERBLOESEMVINAIGRETTE – RICOTTA – LOF – HAZELNOOT (V)
SUMMER BEETROOT – ELDERFLOWER VINAIGRETTE – RICOTTA – CHICORY – HAZELNUT (V)

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 – MARMALADE (SUPPLEMENT + 7)

OF / OR

AARDBEI – YOGHURT – HIBISCUS – BASILICUM
STRAWBERRY – YOGURT – HIBISCUS – BASIL

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