

— THE —
LOBBY
— FIZEAUSTRAT —



LUNCH
12:00 - 15:00

A LA CARTE

BRIOCHE TOAST PADDENSTOELEN – GEPOCHEERD EI – PARMIGIANO – GROENE KRUIDEN <i>BRIOCHE TOAST MUSHROOMS – POACHED EGG – PARMIGIANO – GREEN HERBS</i>	14
EGGS BENEDICT: BRIOCHE – GEPOCHEERDE EIEREN – BOERENHAM – HOLLANDAISESAUS <i>EGGS BENEDICT: BRIOCHE – POACHED EGGS – FARMERS HAM – HOLLANDAISE SAUCE</i>	15
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>	14
CAESAR SALADE – PARMIGIANO – GEPOCHEERD EI – BOERDERIJKIP – ANSJOVIS <i>CAESAR SALAD – PARMIGIANO – POACHED EGG – FARM CHICKEN – ANCHOVIES</i>	17
SOFT SHELL CRAB – PAPAJA SALADE – PINDA – THAISE VINAIGRETTE <i>SOFT SHELL CRAB – PAPAYA SALAD – PEANUT – THAI VINAIGRETTE</i>	19
STEAK TARTAAR – 63°C EIDOOIER – PANE CARASAU – BOTTARGA <i>STEAK TARTARE – 63°C EGGYOLK – PANE CARASAU – BOTTARGA</i>	17
VIS & SEIZOEN <i>FISH & SEASON</i>	DAGPRIJS
KALFSZWEZERIK – CASSOULET – SPEK – SALIE <i>VEAL SWEETBREAD – CASSOULET – LARDONS – SAGE</i>	25
BLACK ANGUS HAMBURGER – JALAPEÑO MAYONAISE – TOMAAT – CHEDDAR <i>BLACK ANGUS HAMBURGER – JALAPEÑO MAYONNAISE – TOMATO – CHEDDAR</i>	16
VEGGIE BURGER – BBQ MAYONAISE – AUGURK – CHEDDAR – UIENCOMPÔTE (V) <i>VEGGIE BURGER – BBQ MAYONNAISE – PICKLE – CHEDDAR – ONION COMPÔTE (V)</i>	15
HELE KREEFT – 700GR. 2 PERS – FRIET & PARMIGIANO – TRUFFELMAYONAISE – KROPSLA <i>LOBSTER – 2 PERSONS – FRIES & PARMIGIANO – TRUFFLE MAYONNAISE – LETTUCE – WALNUT</i>	75
CÔTE DE BOEUF – 800GR. 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>	7
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 PADDENSTOELEN – SALIE – GEITENKAAS (V) <i>FLAMMKUCHEN MUSHROOMS – SAGE PEPPER – GOAT CHEESE</i>	14.5



ZOET

FRIANDISES – 4 STUKS <i>FRIANDISES – 4 PIECES</i>	10
WENTELTEEFJES – FRIES SUIKERBROOD – CRÈME FRAÎCHE <i>FRENCH TOAST – FRIES SUGARLOAF – CRÈME FRAÎCHE</i>	8
CRÈME BRÛLÉE – KARDEMOM <i>CRÈME BRÛLÉE – CARDEMOM</i>	8
BREAD & BUTTERPUDDING – BOERENJONGENS – VANILLE IJS <i>BREAD & BUTTERPUDDING – RUM RAISINS – VANILLA ICE CREAM</i>	10
KAAS VAN KEF – 3 ST. – BROOD – MARMELADE <i>CHEESE FROM FROMAGERIE KEF – 3 PCS. – BREAD – MARMALADE</i>	16

LUNCH MENU

VOOR- EN HOOFDGERECHT	37
VOORGERECHT, HOOFDGERECHT EN DESSERT	45

VOORGERECHT

CHIOGGIA BIET – VLIERBLOESEM – RICOTTA – HAZELNOOT (V)
CHIOGGIA BEETROOT – ELDERFLOWER – RICOTTA – HAZELNUT (V)

HOOFDGERECHT

VIS & SEIZOEN

FISH & SEASON

DESSERT

KAAS VAN KEF – 3 ST. – BROOD – MARMELADE (SUPPLEMENT + 7)
CHEESE FROM FROMAGERIE KEF – 3 PCS. – BREAD – MARMALADE (SUPPLEMENT + 7)
OF / OR

CRÈME BRÛLÉE – KARDEMOM

CRÈME BRÛLÉE – CARDEMOM

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