

# LUNCH

# DINER

## BROODGERECHTEN

HET BROOD WAT WIJ SERVEREN IS VAN EIGEN RECEPT. HET IS EEN “OERBROOD” WIJ SNIJDEN DE DIKKE PLAKKEN TER PLEKKE AF. U HEEFT EEN KEUZE UIT WIT OF BRUIN.

**REYPENAER - CHEESE SANDWICHES (V)** 5.75  
OUDE REYPENAER | MOSTERDSAUS | GEPOFTE CHERRYTOMAATJES

**3 SOORTEN HUMUS (V)** 7.50  
HUMUS VAN POMPOEN | HUMUS VAN PAPRIKA | HUMUS VAN COURGETTE | GEGRILDE GROENTEN

**ROSBIEF SPECIAAL - ROAST BEEF** 6.50  
GEBAKKEN CHAMPIGNONS | RUCOLA | TRUFFELCRÈME

**PITTIGE KIP - SPICY CHICKEN** 7.50  
HUISGEMAAKTE ATJAR | KOMKOMMERZOETZUUR | THAISE DRESSING

**KRABSALADE - CRAB SALAD** 7.50  
HUISGEMAAKTE KRABSALADE | BOSUI | MANGOCHUTNEY

**BAGEL ZALM - SMOKED SALMON** 8.50  
GEROOKTE ZALM | ROOMKAAS MET TUINKRUIDEN | RODE UI | ROEREI

**WARME BEENHAM - WARM HAM** 7.75  
SLAGERSBEENHAM | ZUURKOOL | MOSTERD HONINGSAUS

**CAPRESE CON CARNE** 6.50  
TOMAAT | MOZZARELLA | CHORIZO | PESTO | UIT DE OVEN

**KROKETTEN - CROQUETTES** 7.00  
VAN DOBBEN | 2 STUKS | GROVE MOSTERD | SALADE

**UITSMIJTER - FRIED EGGS** 7.25  
3 EIEREN | KAAS EN/OF HAM EN/OF SPEK EN/OF TOMAAT

**CLUB SANDWICH** 9.00  
KAAS JONG BELEGEN | GEROOKTE KIP | SPEK | GEKOOKT EI | TOMAAT | RODE UI | PITTIGE MAYONAISE | FRITES

**12 UURTJE - 12 O'CLOCK SPECIAL** 9.50  
TOMATENSOEPJE | KROKET | OUDE REYPENAER | KRABSALADE

## SOEPEN

**SOEP VAN GEPOFTE TOMAAT - TOMATO SOUP (V)** 5.50  
BASILICUM OLIE | ROOM

**OSSENSTAART BOUILLON - OXTAILL BROTH** 6.50  
GEVULD MET RAVIOLI EN KRUIDEN

**BOUILLABAISSÉ - FRENCH FISH SOUP** 7.50  
GEVULDE VISSOEP | FRANSE WIJZE | CROUTONS | ROUILLE

## SALADES

**THAI CHICKEN SALADE** 8.50  
PITTIGE KIPPENDIJEN | GEMENGDE SALADE | HUISGEMAAKTE ATJAR | ZOETZURE DRESSING

**KLUIS SALADE - “HOUSE SALAD” (V)** 8.75  
GEMENGDE SALADE | GELE EN RODE BIET | GEGRILDE PEER | GEITENKAAS | PECANNOOTJES

**SALADE VAN QUINOA (V)** 9.25  
GEGRILDE GROENTE | CROUTONS | GEFRITUURDE BRIE (LAUW WARM)

## GROTE GERECHTEN

**SATÉ COMPLEET - CHICKEN SATE** 13.00  
KIPSATÉ | SATÉSAUS | FRITES | GADOGADO | ATJAR | KROEPOEK

**KLUIS BURGER - “HOUSE BURGER”** 13.50  
RUNDERBURGER 200 GR | OUDE KAAS | SPIRAAL GEFRITUURDE UI | GEBAKKEN EITJE | PITTIGE MAYONAISE | TOMATEN CHUTNEY | FRITES

**CANNELLONI (V)** 14.50  
RICOTTA | SPINAZIE | GEITENKAAS | GEPOFTE TOMATEN | PAPRIKA SAUS | PARMEZAAN | SIDE SALAD

**ABERDEEN ANGUS BIEFSTUK - ANGUS STEAK** 19.00  
GEBAKKEN 200 GR | ROSEVAL SPIES | DAGVERSE GROENTEN | TRUFFELJUS | GEBAKKEN CHAMPIGNONS

**HEILBOT - HALIBUT** 18.00  
HEILBOTFILET | MOUSSE VAN SCHAALDIEREN | DAGVERSE GROENTEN | BLINI VAN ZOETE AARDAPPEL | SCHAALDIERENSAUS

## ZOET

**APPELGEBAK - APPLE PIE** 3.75  
SLAGROOM

**CHEESECAKE** 6.50  
PASSIEVRUCHTEN | BANAAN | OREOKOEKJES | CHOCOLADE IJS

**TRIFLE** 6.50  
BITTERKOEKJES | KOFFIE | HAZELNootIJS

**CHOCOLADETAARTJE - CHOCOLAT PIE** 6.50  
UIT DE OVEN | VANILLE IJS | FRAMBOZENS AUS

**TARTE TATIN VAN PEER - TARTE TATIN OF PEAR** 6.50  
AMANDEL IJS | KARAMELSAUS

## VOORGERECHTEN

**BROODPLANKJE - PLATE OF BREAD** 4.00  
AIOLI | TAPENADE

**SOEP VAN GEPOFTE TOMAAT - TOMATO SOUP (V)** 5.50  
BASILICUM OLIE | ROOM

**OSSENSTAART BOUILLON - OXTAILL BROTH** 6.50  
GEVULD MET RAVIOLI EN KRUIDEN

**BRUSCHETTA'S** 7.00  
TOMAAT | FÊTA | SALSA VERDE

**BOUILLABAISSÉ - FRENCH FISH SOUP** 7.50  
GEVULDE VISSOEP | FRANSE WIJZE | CROUTONS | ROUILLE

**THAI CHICKEN SALADE** 8.50  
PITTIGE KIPPENDIJEN | GEMENGDE SALADE | HUISGEMAAKTE ATJAR | ZOETZURE DRESSING

**KLUIS SALADE - “HOUSE SALAD” (V)** 8.75  
GEMENGDE SALADE | GELE EN RODE BIET | GEGRILDE PEER | GEITENKAAS | PECANNOOTJES

**SALADE VAN QUINOA (V)** 9.25  
GEGRILDE GROENTE | CROUTONS | GEFRITUURDE BRIE (LAUW WARM)

**TRIO VAN RUND - MEAT COMBINATION** 11.50  
OSSENSTAART BOUILLON | STEAK TARTAAR | BOMBE VAN CARPACCIO | TRUFFELCRÈME

**TRIO VAN VIS - FISH COMBINATION** 11.50  
BOUILLABAISSÉ | MAKREEL UIT DE OVEN | BOMBE VAN GEROOKTE ZALM | VENKELSALADE

**COQUILLES - SCALLOPS** 11.75  
GEBAKKEN | PANCHETTA | ROMANESCO MOUSSE | BEURRE BLANC

## NAGERECHTEN

**CHEESECAKE** 6.50  
PASSIEVRUCHTEN | BANAAN | OREOKOEKJES | CHOCOLADE IJS

**TRIFLE** 6.50  
BITTERKOEKJES | KOFFIE | HAZELNootIJS

**CHOCOLADETAARTJE - CHOCOLAT PIE** 6.50  
UIT DE OVEN | VANILLE IJS | FRAMBOZENS AUS

**TARTE TATIN VAN PEER - TARTE TATIN OF PEAR** 6.50  
AMANDEL IJS | KARAMEL SAUS

**WENTELTEEFJES - FRENCH TOAST** 6.50  
KANEEL IJS | BOERENJONGENS | VANILLE SAUS

**KAASPLATEAU - CHEESE PLATTER** 10.00  
FRANSE KAZEN | SELECTIE VIJF SOORTEN | VIJGENBROOD | PEREN CHUTNEY

**KLUIS KOFFIE - “HOUSE COFFEE”** 7.00  
COMBINATIE LIKEUREN | TIA MARIA | COINTREAU | LICOR 43 | GESLAGEN ROOM

## HOOFDGERECHTEN

**SATÉ COMPLEET - CHICKEN SATE** 13.00  
KIPSATÉ | SATÉSAUS | FRITES | GADOGADO | ATJAR | KROEPOEK

**KLUIS BURGER - “HOUSE BURGER”** 13.50  
RUNDERBURGER 200 GR | OUDE KAAS | SPIRAAL GEFRITUURDE UI | GEBAKKEN EITJE | PITTIGE MAYONAISE | TOMATEN CHUTNEY | FRITES

**GEVULDE PAPRIKA - STUFFED BELL PEPPER (V)** 13.75  
QUINOA | PAPRIKA COULIS | BLINI VAN ZOETE AARDAPPEL | SIDE SLAD

**CANNELLONI (V)** 14.50  
RICOTTA | SPINAZIE | GEITENKAAS | GEPOFTE TOMATEN | PAPRIKA SAUS | PARMEZAAN | SIDE SALAD

**ABERDEEN ANGUS BIEFSTUK - ANGUS STEAK** 19.00  
GEBAKKEN 200 GR | ROSEVAL SPIES | DAGVERSE GROENTEN | TRUFFELJUS | GEBAKKEN CHAMPIGNONS

**HEILBOT - HALIBUT** 18.00  
HEILBOTFILET | MOUSSE VAN SCHAALDIEREN | DAGVERSE GROENTEN | BLINI VAN ZOETE AARDAPPEL | SCHAALDIERENSAUS

**GEVULDE PARELHOEN - GUINEA FOWL** 18.50  
UIT DE OVEN | DUXELLES | WINTERSTAMPOTJE | BOCKBIERSAUS

**IBERICO KOTELET** 19.50  
GEBAKKEN | SPRUITJES STAMPOT | BOSPADDENSTOELEN | TRUFFELJUS

**WILD VAN HET SEIZOEN - VENISON** 18.50  
WISSELEND | VRAAG DE BEDIENING.

### ALLERGENEN:

WIJ ZIJN OP DE HOOGTE VAN DE SAMENSTELLING VAN AL ONZE GERECHTEN. WANNEER U EEN VOEDSELALLERGIE HEEFT, MELDT U DIT BIJ EEN VAN DE LEIDINGGEVENDE VAN DE BEDIENING. OP UW VERZOEK INFORMEREN WIJ U GRAAG OVER DE ALLERGENEN IN ONZE GERECHTEN.