

LUNCH

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

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

SALADES

THAI CHICKEN SALADE 8.50
PITTIGE KIPPENDIEN | 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

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

THAI CHICKEN SALADE 8.50
PITTIGE KIPPENDIEN | 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
BOUILLABAISSE | 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 | TRUFFEL JUS

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.