

# lunchgerechten

## Deeg

### Tosti ham kaas

Twee sneeën boerenbrood met ham en kaas

5.00

### Broodje Carpaccio

Huisgemaakte carpaccio geserveerd op vers gebakken brood

10.00

### Kroketten op brood

2 kroketten op boerenbrood met mosterd en een kleine salade

9.00

### Libanees Flatbread - Flat Salmon

Met gerookte zalm en frisse roomkaas

8.00

### Libanees Flatbread - Flat Veggie ✓

Met geroosterde pompoen en hüttekäse

8.00

## Warm

### Frietje Stoof

Heerlijk huisgemaakt stoofvlees met verse frieten en mayo

14.00

### Pittige kip

Oosters gewokte kip geserveerd met noodles en pikante sesamdressing

15.00

### Risotto ✓

Heerlijk romige risotto door de seizoenen heen variërend van smaak

14.00

### Gamba's

Pasta aglio e olio geserveerd met gebakken gamba's

16.00

### Vis pannetje

Verschillende vis en gamba gebakken en geserveerd op verse pasta

16.00



Tosti, brood & warm

# lunchgerechten

## Soep

Seizoenssoep (soepje wat past bij het weer!)	6.00
Tomatensoep (van echte tomaten) ✓	6.00
Kreeftensoep (onze klassieker)	8.00

## Eitjes

Uitsmijter klassiek	8.00
Op boerenbrood met ham, kaas en twee eitjes	
Uitsmijter 'de Oude Toren'	10.00
Op boerenbrood met ham, gebakken champignons, spekjes, ui en gesmolten kaas	

## Salades

Salade vis	15.00
De topper met gebakken vis, gamba's en gerookte zalm	
Seizoenssalade ✓	15.00
Ieder seizoen een heerlijk verrassende salade. Soms zelfs iedere dag anders maar altijd verrassend lekker en vegetarisch mogelijk (Even doorgeven).	

## Na

Dame Blanche	7.00
Nougatine ijstaart	5.00
Choco fantasie	7.00
Warm appelgebak	4.00



Soep, eitjes, salades en na