

LUNCH, DINER & BITES



Vrienden van

Est. 2024

ONS DAGELIJKS BROOD

AMBACHTELIJK ZUURDESEM BROOD VAN BAKKER JESSE Met meel van VAN TIENHOVENMOLEN in Margraten

Brood gemaakt op **ambachtelijke wijze** met eerlijke basis ingrediënten van biologische ofwel regeneratieve landbouw.

Zuurdesem brood bestaat uit 4 basis ingrediënten: meel/bloem, desem cultuur, water en zout.

Het maken van zuurdesem brood is een fermentatie proces van meerdere dagen. Hierdoor ontwikkelt het meer smaak in het brood, kunnen mineralen beter door het lichaam worden opgenomen, verlaagt de glycemische index en zijn gluten beter verteerbaar.

AMBACHTELIJK FRANS BRIOCHE VAN BAKKER CARL

Een **brioche** is een zacht, zoet wit brood, dat oorspronkelijk uit Frankrijk komt. De receptuur van een brioche verschilt met dat van gewoon brood in het extra gebruik van suiker, eieren en roomboter. Het rijke deeg maakt daardoor, dat een brioche licht en luchtig is.

LUNCH

van 11.00 uur tot 15.00 uur

OP ZUURDESEM BROOD OF BRIOCHE

CROQUE MADAME 10.50

Brioche brood | Ham | Kaas | Spiegelei | Mosterdsaus

UITSMIJTER 12.50

Zuurdesem brood | 3 eieren | Ham | Kaas

RUNDERKROKETTEN 12.50

Zuurdesem brood | Vriendenmosterd

HOLLANDSE GARNALENKROKETTEN 42% 16.50

Zuurdesem brood | Remoulade

TARTINES (GEROOSTERD ZUURDESEMBROOD)

HUISGEROOKTE ZALM 15.50

Zuurdesem brood | Honing | Mosterd | Dille

BURRATA 14.50

Zuurdesem brood | Gedroogde Ham | Tomaat

GEHAKTBROOD 14.50

Zuurdesem brood | Dijonmosterd

HEUVELLANDER 14.50

Zuurdesem brood | Stroop | Walnoot

SOEPEN

SOEP VAN HET MOMENT 11.50

WARME LUNCH

QUICHE LORRAINE 17.50

Spek | Prei | Ui | Gruyère | Ei | Room

ZOET

LIMBURGSE VLAAI 5.50

TO SHARE (or not to share)

van 11.00 uur tot 21.00 uur

BAR BITES

GOULASH BITTERBAL 6 STUKS 9.50

Samurai Saus

BITTERBALLEN 8 STUKS 9.50

Dragonmosterd

SNACKMIX 12 STUKS 13.50

Curry | Mayonaïse

APERITIEF

BROOD MET VRIENDENBOTER 9.50

Wisselend samengestelde boter

ANTIPASTI 9.50

Olijven | Artisjok | Cipolline

NURI SARDINE 11.50

Blik | Saffraan | Aiolio

TETE DE MOINE 11.50

Mostarda

GEROOKTE GAMBA'S 11.50

Om zelf te pellen | Saffraan aiolio

SCHINK & CHIPS 13.50

Chips | Pata Negra

BUIKSPEK 24 UUR ZACHTGEGAARD 15.00

Likkie Lakkie

BRUSCHETTA 15.00

Selectie van de Chef | 8 stuks

CHARCUTERIEPLANK 19.50

Selectie dun gesneden vleeswaren

KAASPLANK 21.50

Druiven | Luikse Stroop | Walnoten | Brood

DINER

van 11.00 uur tot 21.00 uur

VOORGERECHTEN

OESTERS

Citroen | Sjalotwijnazijn

Dagprijs

RUNDER TATAKI

Ponzu | Sesam | Rettich | Nori

14.50

HUISGEROOKTE ZALM

Honing | Mosterd | Dille

14.50

TERRINE VAN GEVOGELTE EN GANZENLEVER

Ganzenlever | Kip | Knolselderij | Walnoot

16.50

BURRATA

Tomatensalade | Salsa Verde | Kardamom

13.50

SOEPEN

SOEP VAN HET MOMENT

11.50

HOOFDGERECHTEN

RUNDERBAVETTE

Bearnaise | Friet

24.50

LAMSFILET

Groenekruidenkorst | Zwarte Knoflook | Friet

24.50

MAISHOENDER A LA MOUTARDE

Maishoender | Mosterd | Room | Friet

22.50

VIS VAN HET MOMENT

Vers uit Yerseke | Friet

24.50

RAVIOLI RICOTTA SPINAZIE

Salieboter | Ricotta | Spinazie

18.50

SUPPLEMENTEN

GEMENGDE SALADE

4.50

SEIZOENSGROENTEN

4.50

VERSE FRIETEN

4.50

HUISGEMAAKTE MAYONAISE

1.50

NAGERECHTEN

AFFOGATO

Vanille Ijs | Espresso

5.50

GRAND MARNIER

& Vanille Ijs

7.50

BAILEYS

& Vanille Ijs

7.50

LICOR 43

& Vanille Ijs

7.50

TOETJE VAN HET MOMENT

Wisselend!

11.00

DAME BLANCHE

Chocoladesaus | Vanille Ijs | Slagroom

10.50

KAASPLANK

Kaas selectie van de chef | Brood | Stroop | Noten | Druiven

15.00

DIGESTIEF

Cognac | Courvoisier

8.00

Grappa

6.50

Calvados

7.00

Rode Port

4.50

Amaretto

6.00

Licor 43

6.00

Baileys

6.00

Limoncello

6.00