

Dranken

KOFFIE | THEE

Koffie Espresso	2.90
Dubbele espresso	3.95
Cappuccino	3.40
Koffie verkeerd	3.40
Latte macchiato	3.70

soja- of havermelk + 0.30

Thee (diverse smaken)	2.90
Verse muntthee	3.70
Verse gember- of kruidenthee	3.95

FRIS

Coca Cola Coca Cola zero	2.95
Fanta Cassis Sprite	2.95
Rivella Ginger ale	3.15
Tonic Bitterlemon	3.15
Fuzetea lemon Fuzetea green	3.25
Appelsap Tomatensap	3.15
Chaudfontaine rood blauw	
0.25L 0.5L 1.0L	v.a. 2.95

ZUIVEL

Melk Karnemelk	2.75
Karnemelk & jus	4.50
Yoghurt & jus	4.50

FRUIT & MEER

Jus d'orange	5.15
Sauna sap	5.25

Smoothie middel	5.75
Smoothie groot	6.50
Smoothie bowl	8.75
granola lijnzaad blauwe bessen banaan noten	

keuze uit: tropisch fruit | berry-banaan | groene smoothie

toevoeging van yoghurt + 0.75

GEBAK

Uit eigen keuken

Appelgebak	4.25
Seizoensgebak	4.25
Koffie thee & bonbons	6.25
Bronsbergen koffie	8.00

WIJN

Glas	4.95
Karaf	14.50
Fles	22.50

WIT

Verdejo Valencia | Spanje
Chardonnay | Frankrijk

ROSÉ

Grenache/Carignan | Zuid-Frankrijk

ROOD

Merlot/Grenache | Frankrijk
Negroamaro | Italië

MOUSSEREND

Prosecco, I-bis | Italië

BIER

TAP

Brand 0.25 l.	3.25
Brand 0.50 l.	5.95

FLES

Seizoensbier	seizoensprijs
Amstel Radler 2.0% 0.0%	3.95
Brand Weizen 5.1% 0.0%	4.75
Vedett IPA 5.5%	5.25
Brand IPA 0.0%	4.75
Heineken 0.0%	3.25
Affligem Blond 6.8% 0.0%	4.95
Affligem Dubbel	5.25
Affligem Tripel	5.50

Lunch

12 tot 17 u

SOEPEN

Geserveerd met brood van Bakkerij van Zuijlen & kruidenboter

Zoete aardappel & kokos 7.5
pompoenpitten | zure room

Tomaat 7.5
basilicumscuim

Thaise glasnoedel (+kip 1 euro) 7.5
gebakken ui | paksoi | kastanjechampignon | taugé

Chef's special soep bordprijs

BROODJES

Met brood van Bakkerij van Zuijlen. Keuze uit wit of bruin

Zalm rillettes 12.5
dragonmayonaise | chioggia biet | rode ui

Lauwarme kalfspastrami 12.5
rode kool | appel | cajun aioli

Zweeds tunnbröd 12.5
geroosterde seizoensgroenten | feta | pitten

SALADES

Geserveerd met brood van Bakkerij van Zuijlen & kruidenboter

Oosterse kip 16
ketjap | Oosterse groenten | kerriemayonaise

Spaanse gamba's 16.5
gedroogde ham | Spaanse citrus | aioli

Gerookte tonijn 16
misomayonaise | hazelnoot | soja

Gepofte gele biet 16
passievrucht vinaigrette | rode meloes ui | hazelnoot | rozijnen

Warme geitenkaas 15
granola | honing | kissabel appel

Portie frites 4.5

LUNCH SPECIALS

Basis van dun brooddeeg met crème fraîche, bosui en rucola

Flamkuchen bacon 9

Flamkuchen gerookte tonijn 9

Flamkuchen geroosterde groente 8

KLASSIEKERS

Met brood van Bakkerij van Zuijlen. Keuze uit wit of bruin

Uitsmijter 9.5
ham | kaas | (+pastrami 1 euro)

Ambachtelijke kroketten 9.5
mosterdmayonaise

Groente kroketten 9.5
mosterdmayonaise

Proeverijtje 14.5
soepje van de chef | broodje zalm rillettes | broodje bitterbal

POKÉ BOWL

Sesamsaus | kewpiemayonaise | komkommer | rode ui | mango | wakame | edamame

Tataki diamanthaas 16

Japanse krokante kip 15

Tempura gamba 16

Zoete aardappel 15

SUSHI ROLL

Sojasaus | wasabi | sojabonen | zoetzure gember | komkommer | kewpiemayonaise

Yakitori kip 12

Tempura gamba 12

Zoete aardappel 11

Heeft u een bepaald dieet of een voedselallergie? Laat het ons dan weten zodat wij met extra zorg uw gerecht kunnen bereiden.