

## LUNCHKAART (tot 16.00 uur)

### **BOTERHAMMEN** *Dikke gegrilde sneeën molenaarsbrood wit of bruin*

#### **GEZOND**

Met ham, kaas, een gekookt ei en rauwkost € 7,-

#### **GEHAKTBAL**

Met gebakken spek, kastanjechampignons, ui en mosterdsaus € 8,50

#### **CARPACCIO**

Carpaccio van rundvlees met truffelcrème pijnboompitten, zongedroogde tomaat olijven en parmezaanse kaas € 9,50

#### **HUMMUS**

Pittige hummus met rauwkost en salade € 6,50

#### **EENDENRILETTE**

In ganzenvet gekonfijte eendenbout, salade en crème van knolselderij € 9,50

#### **TONIJNSALADE**

Met kappertjes, komkommer, salade en een gekookt ei € 8,50

#### **VAL-DIEU KAAS**

Uit de oven met pompoencrème en gedroogde tuinbonen € 8,80

### **SALADES** *met brood en boter*

#### **VAL DIEU KAAS**

Salade met Val-Dieu kaas, honingmosterd dressing en pompoencrème € 14,50

#### **SCAMPI**

Salade met gepelde en gewokte scampi in lemongrass saus € 17,50

#### **CARPACCIO**

Carpaccio van rundvlees met truffelcrème pijnboompitten, zongedroogde tomaat, olijven en Parmezaanse kaas € 12,50

#### **POMPOEN**

Pompoen met couscoussalade pompoen-currycrème en walnoten € 12,50

#### **GEBAKKEN PADDENSTOELEN**

Honing mosterddressing, walnoten € 12,50

### **BORRELEN**

**KAASPLATEAU MET ROZIJNENBROOD EN VIJGENCHUTNEY** € 9,50

**BITTERBALLEN ( 10 ST.)** € 5,50

**KIPNUGGETS (10 ST.)** € 6,50

**MINI FRIKANDELLEN (10 ST.)** € 4,50

**GEMENGDE SNACKS (25 ST.)** € 9,95

**KOFFIE MET VLAAI VAN ECHTE BAKKER HAGEDOREN** v.a. € 5,20

## LUNCHKAART (tot 16.00 uur)

### SPECIALITEITEN

<b>HUYSLUNCH</b> Combinatie van een dikke boterham met carpaccio, kopje soep en tonijnsalade met een kwartelei	€ 10,-
<b>THAISE MOSSELEN</b> gewokt met curry-kokos en koriander	€ 11,50
<b>KIPPENRAGOUT</b> met een pasteitje en salade	€ 9,90
<b>UITSMIJTER POORTHUYS</b> Drie spiegeleieren met gebakken spekjes, ui en champignons op brood met ham en kaas	€ 9,50
<b>CROQUE MADAME</b> Dikke tosti met een gebakken ei	€ 6,-
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	€ 11,-

### TWEE GANGEN LUNCHMENU € 21,-

#### CARPACCIO

Carpaccio van rundvlees met truffelcrème pijnboompitten, zongedroogde tomaat olijven en Parmezaanse kaas

#### COQUILLE SAINT JAKUES

Gebakken coquilles met crème van knolselderij en croutons "beurre noisette"

#### RILETTE VAN EEND

In ganzenvet gekonfijte eendenbout met crème van knolselderij

#### POMPOEN

Pompoen met couscoussalade pompoen-currycrème en walnoten

**SOEP VAN DE DAG** of **TOM YAM KUNG** (Thaise curry-kossoep)

---

#### BOEUF BOURGUIGNONNE

In rode wijn gestoofde rundersukade met spekjes en kastanjechampignons

#### DAGVIS

Kijk op ons krijtbord

#### VARKENSHAAS VIGNON

Met spekjes, kastanjechampignons in rode wijnsaus

#### TAGLIATELLE

Vegetarische tagliatelle met romige tomatensaus en gegrilde groentes