

MENUKAART
&
DRANKEN



WARME DRANKEN

Café crème	3.50
Espresso	3.50
Dubbele espresso	4.75
Extra shot espresso	1.25
Cappuccino*	3.75
Cortado*	3.75
Latte macchiato*	4.00
Espresso macchiato*	3.75
Flat white*	4.50
Koffie verkeerd*	4.00
Thee	3.50
Verse muntthee	4.35
Verse gemberthee	4.35
Chai latte*	4.75
Warme chocomel	3.95
Slagroom	1.00

*Ook lekker met havermelk +0.20

Tip: bestel een lekker gebakje erbij	5.75
Zie onze vitrine voor de mogelijkheden	

FRISDRANKEN

Coca-Cola Regular Zero	3.75
Fanta Bitter lemon Ginger ale	3.75
Fuze Tea Sparkling Green Lemon	3.95
Spa Rood Blauw 0.25l	3.50
Spa Blauw 0.5l (+0.15 statiegeld)	3.50
Vitamin Water (+0.15 statiegeld)	3.75
Appelsap	3.95
Chocomel	3.95
Amstel Radler 0.0%	4.10

SMOOTHIES & SHAKES

Smoothie	5.75
• Vraag het personeel naar de smaken	
Eiwitshake	4.50
• Vanille Aardbei Banaan	
Smoothie met proteïne	6.50
Kies uw proteïne én smoothie smaak voor een heerlijke combinatie	

SNACKS & BIJGERECHTEN

Broodplankje 7.00

Kruidenboter | roomboter

Friet 'De Kleine Leeuw' 6.00

Truffelmayo | Parmezaanse kaas

Zoete aardappelfriet 5.00

Truffelmayo

Bitterballen 8.00

6 stuks | mosterd

Bitterballen 14.00

12 stuks | mosterd

Bittergarnituur 12 stuks 15.00

3 bitterballen | 3 kaasbitterballen |

3 ebi katsu garnalen | 3 kiphapjes

A large, stylized, light yellow leaf graphic is positioned in the bottom right corner of the page, extending from the bottom edge and partially overlapping the menu items.

LUNCH tot 17:00 uur

Tomatensoep Room kruidenolie broodje	9.00
Carpaccio op landbrood Truffelmayo Parmezaan rucola	16.00
Krokante kip op landbrood Teriyaki radijs bosui zwarte sesam	16.00
Gerookte zalm op landbrood Dillemayonaise rode ui kappertjes dille sla	17.00
Rundvleeskroketten op landbrood 2 Kroketten mosterd (ook vegan mogelijk)	11.00
Uitsmijter 3 Eieren ham kaas spek peterselie	14.00
Eggs Benedict Brioche brood gepocheerd ei ham Hollandaisesaus peterselie	15.00
Eggs Norvégienne Brioche brood gepocheerd ei gerookte zalm Hollandaisesaus peterselie	17.00
Hummus Gegrilde courgette feta granaatappelpitten	16.00

VOORGERECHTEN

Carpaccio klassiek	15.00
Olie Parmezaan rucola Maldon zout	
Carpaccio truffel	16.00
Truffelmayo Parmezaan rucola	
Gerookte zalm	17.00
Ui kappertjes peterselie cocktailsaus	
Hummus	16.00
Gegrilde courgette feta granaatappelpitten	
Tomatensoep	9.00
Room kruidenolie broodje	
Franse uiensoep	9.00
Brioche gratineerde kaas	

SALADES

Caesarsalade met kip	17.00
Little gem Parmezaan ei croutons Caesardressing met ansjovis	
Caesarsalade met gamba	18.00
Little gem Parmezaan ei croutons Caesardressing met ansjovis	

HOOFDGERECHTEN

Gebakken zalm 26.00

Boemkoolpuree | lentegroenten | dille |
Hollandaisesaus

Runderburger 21.00

Sla | tomaat | ui | Cheddar | spek | hamburgersaus

Vega burger 22.00

Gegrilde groente | hummus | sla | tomaat

Kipsaté 21.00

Kippendij | satésaus | seroendeng | groente |
kroepoek

Beef Stroganoff 27.00

Angus biefstuk | krieltjes | lentegroenten

Schnitzel 23.00

Spek | ui | champignons | pepersaus

Caponata 23.00

Stoof van aubergine | courgette | tomaat |
paprika | met burrata en basilicum

Spitskool 19.00

Misoboter | bloemkoolpuree | wortel | hazelnoot



DESSERTS

Crème Brûlée	8.00
Custard gekarameliseerde rietsuiker	
Dame Blanche	10.00
Vanilleroomijs slagroom chocoladesaus	
Café glacé	10.00
Koffiecrème vanille- en koffieroomijs karamel	
Rabarber	10.00
Zwitserse room cake vanille roomijs	
Bosbes sorbetijs	9.00
Rood fruit coulis cookie crumble (lactosevrij)	
Yoghurtijs	10.00
Ananas slagroom cookie crumble	

