

borrel & lunch

♦ Bitterballen met mosterd	6
♦ Bittergarnituur warm	13.5
♦ Hollandse kazen van L'Amuse op plank met chutney, druiven, noten en pane caresau - 2 pers. (4 pers. + 7.00)	12.5
♦ Hollandse worsten van Brand en Levie op plank met tafelzuur en Hollandse mosterd - 2 pers. (4 pers. + 7.00)	12.5
♦ Hollandse kazen van L'Amuse en worsten van Brand en Levie op plank met druiven, pane caresau, tafelzuur en mosterd - 2 pers. (4 pers. + 7.00)	12.5
♦ Kofte spies met harissayoghurt	7
♦ Noten of olijven	4
<hr/>	
♦ Soep van de dag geserveerd met knapperig brood	7.5
♦ Warme noedels met cocos, sereh, bosui, peulen, koriander, ei en geroosterde cashewnoten	12.5
♦ Salade van wintergroenten biet, wortel, pompoen, bataat met feta, geroosterde ui, dragonvinaigrette en croutons	10.5
♦ Broodje gerookte makreel knolselderij, appel, mosterd en kappers	8.5
♦ Broodje tallegio geroosterde pompoen, sinaasappelmarmelade	8.5
♦ Blt huisgerookte kip, bacon, zoetzure rode kool, mayonaise	8.5
♦ Broodje rosbeef ei, remoulade, salade (glipper)	8.5
♦ Chefs special quiche lorainne met een frisse groene salade	8.5
<hr/>	
♦ Uitsmijter naturel	6.75
♦ Uitsmijter kaas	7.5
♦ Uitsmijter ham kaas	8.5
♦ Tosti kaas van boerenbrood wit of bruin	4
♦ Tosti ham kaas van boerenbrood wit of bruin	4.75
♦ Tosti speciaal gruyere, emmentaler en gekarameliseerde rode ui	6.5
♦ Twee kroketten met boerenbrood	7
♦ Broodje kaas of ham	5
♦ Broodje ham kaas	5.5
♦ Broodje rosbeef	6.5

RESERVERINGEN

06 50 64 35 60 of
keukengeheimen@online.nl

diner

VOOR

- ♦ **Warme noedels met cocos**, sereh, bosui, peulen, koriander, ei 12.5
en geroosterde cashewnoten
 - ♦ **Salade van wintergroenten** biet, wortel, pompoen, bataat 10.5/14.5
met feta, geroosterde ui, dragonvinaigrette en croutons
 - ♦ **Gerookte eendenborst** met een spliterwtencrème, pickles 12.5
van chioggiabiet en shisocress
 - ♦ **Klassieke salade** van knolselderij, wortel, doperwt, witvis, 11.5
rivierkreeftjes met salsa verde en bieslookmayonaise
-

hoofd

- ♦ **Dagschotel** 16.5
 - ♦ **Kipsaté** gemarineerde kip met gele rijst, verse atjar, cassave en 16.5
seroendeng
 - ♦ **Rib eye** met groene peper roomsaus, verse frites en salade 19.5
 - ♦ **Gnocchi** van boerenkool met parmezaan en gebakken oesterzwammen 15.5
-

bij

- ♦ **Salade of friet** 4.5
-

na

- ♦ **Taart** uit het assortiment, wekelijks wisselend 5.5
 - ♦ **Gepocheerde peer** met oranjebloesem crème fraîche, 7
pure chocoladesaus en geroosterde amandelen
 - ♦ **Vijgenijs** met amarenen en sinaasappeltuille 6
 - ♦ **Kaasplateau** met pane caresau en chutney 7
-

Heeft u een dieet of allergie? Meld het ons.
Dan kunnen we hier rekening mee houden.

RESERVERINGEN

06 50 64 35 60 of
keukengeheimen@online.nl



KEUKENGEHEIMEN