








LUNCH

VAN 11:30 TOT 15:30 UUR


 = Warm gerecht

 = Vegan of vegan mogelijk

Vega(n)

Desembrood "tomaat americain" rode ui rucola cornichons piccalilly mayonaise 	9
Boa bun rendang jackfruit gefrituurde ui haricots verts Madame Jeanette  	12,5
Desembrood pomodori buffelmozzarella pesto mayonaise basilicum rucola	9
Risotto spinazie gebrande feta venkel macadamia  	13,5

VIS

Desembrood tonijnsalade zoetzure komkommer gefrituurde kappertjes bosui	9,5
Desembrood kabeljauwriette bloemkool piccalilly mayonaise cornichons	10
Linguine pasta spicy gamba antiboise rucola 	13,5
Salade niçoise tonijntataki aardappel haricots verts ei little gem	14,5

VOOR ERBIJ

Friet met mayonaise	4,75
Zoete aardappelfriet met spicy mayonaise	4,75
Gemengde salade	4,75

Oesters

OESTERS | KLASSIEK | 3 STUKS 9,5

CHEF'SFAVOURITE

Steak sandwich | ciabatta | bavette | hazelnoot | zwarte knoflook mayo | friet  13,50

CLASSIC



Rib-eye (250 gram) | groene asperges | chimichurri | friet  23,5

ALBERTS

"Aandacht en rust, in combinatie met de juiste temperatuur, vochtigheid en zuurgraad, zijn onmisbaar voor ons brood. Zo krijg je die knapperige korst. En de textuur van de binnenkant, die smeuïg en toch stevig is, met heel veel smaak". Alberts werkt heel bewust samen met Elsenburg & Sebastiani, gevestigd in Het Lokaal in Amersfoort. Wij vinden dat zij het lekkerste brood uit deze regio maken. Voor de lunch kiezen wij voor desembrood met zaden en pitten. Lekker, voedzaam en gezonder dan "bruin brood".

Eet smakelijk!

VLEES

Caesar salade kippendij Romeinse sla ei Parmezaan bacon	12,5
Desembrood carpaccio truffelmayonaise Parmezaanse kaas pijnboompitten	11,5
Hamburger chorizo jalapeño cheddar rode ui friet 	14,5
Desembrood kroket mosterd 	9,5

• Zoets •

Appel-kruimeltaart	4,5	Chocolade karamel zeezout taart	4,5
Taart van de week	4,5	Speltmuesli koek	2,5

