



# LUNCH

VAN 11:30 TOT 15:00 UUR

 = Warm gerecht

 = Vegan of vegan mogelijk

 = Spicy

## ONS KEUKENTEAM


Onder leiding van chef Siegfried, bereiden onze koks dagelijks de meest smaakvolle gerechten. Met passie en plezier wordt er voor jou gekookt. Namens ons hele keukenteam wensen we je eet smakelijk en we hopen je graag terug te zien. Tip van de chef...kom eens dineren. Je zult versteld staan!

## ALBERTS

Alberts houdt van al zijn vrienden. Van vrienden die veel eten en vrienden die weinig eten. De carnivoren, omnivoren, vega(n) vrienden en zoetekauwen. Voor jullie deze menukaart. Voor vrienden die een dieet volgen, de pech hebben van een allergie of in blijde verwachting zijn hebben we een allergenenkaart. Ook vergeten we onze kleine makers niet, speciaal voor jullie een eigen kaart.

AAN TAFEL!

## VIS

Desembrood tonijnsalade   zoetzure komkommer   teriyaki   cherrytomaat	13,5
Salade zalm   groene asperge   gepocheerd ei   krieltjes   hennepzaad	17,5
Desembrood garnalenkroketten   little gem   limoenmayonaise 	14,5
Desembrood gerookte makreel   Granny smith   dragon crème   little gem	14,5






## Oesters

KLASSIEK | 3 STUKS 13,5



## VOOR ERBIJ

Zoete aardappelfriet   parmezaan	5,95
Friet   mayonaise	5,95


## Vega(n)

Desembrood burrata   avocado   bundelzwam   olijvencrumble	13,5
Desembrood hummus   vegan yoghurtcrème   aardbeien 	12,5
Bao bun rendang   komkommer   taugé   ketchup   teriyaki   gefrituurde uitjes  	12,5
Turkish egg   flatbread   yoghurt   kaffir  	14,5

## VLEES

Caesar salade   oranjevoen   parmezaan   ansjovis   kriel	17,5
Desembrood   carpaccio   parmezaan   zonnebloempitjes   rucola   truffelmayonaise	13,5
Desembrood   kroketten   mosterd 	12,5
Steak tartaar   friet   63 graden ei   Hollandaise saus 	16,5

## CHEF'S FAVOURITE

Steak sandwich  17,5
brioche brood   parmezaan   truffel mayo   rucola   friet