



GLUTENVRIJE LUNCH

*Bij ons stel je je eigen 12-uurtje samen met 2 of 3 smakelijke gerechten!
Kies uit de verschillende categorieën of mix gerechtjes uit dezelfde groep.*

TWEE GERECHTJES = "EEN LUNCH GERECHT".....10.5

DRIE GERECHTJES = EEN 12 UURTJE14.9

** Let op: sommige gerechtjes bevatten een prijs supplement, deze staat vermeld per gerecht.*

*Kom binnen als gast en vertrek als familie. Laat je verrassen door onze gerechten,
met liefde bereid en boordevol smaak. Geniet samen, deel verhalen en maak herinneringen.*



SOEP

SOEP VAN 'T MOMENT

Laat je verrassen door onze huisgemaakte seizoenssoep. Vraag de bediening wat we vandaag voor je in petto hebben!



KLASSTEKERS

FRIETJE MET

Verse frietjes geserveerd met een mayonaise. Upgrade met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas voor een luxe twist. (+ 0,5)

KROKET

Rundvleeskroket op een bruin meerzaden broodje. Een onweerstaanbare favoriet.

OMELETJE

Een luchtige omelet met gesmolten kaas en bacon, geserveerd op een bruin meerzaden broodje.

CARPACCIO

Fijngesneden rundercarpaccio op een wit broodje, met Parmigiano Reggiano, pijnboompitten en truffelmayonaise uit eigen keuken.

BRIE

Lauwwarme brie met prosciutto, honing, gekonfijte rode ui, geroosterde walnoten op een bruin meerzaden broodje. Een smaakvolle combinatie van zoet en hartig.

KOPA SPECIALS



PULLED CHICKEN

Huisgemaakte pulled chicken op een bruin meerzaden broodje met ananas, paprika en vadouvanmayonaise.

PULLED PORK

Slow-cooked pulled pork uit de kopa op een wit broodje met zoetzure uitjes, frisse slamelange en honey bbq saus.

KIPSATÉ (+ 2)

Malse gemarineerde kippendijen van poelier Vugts, overgoten met onze huisgemaakte Keuning satésaus. Geserveerd met een witte broodsnede en cassave.

SALADE

SCAMPI (+ 2)

Gegaard in een romige kokos-limoensaus met een frisse lentetwist. Afgewerkt met een subtiële pittige kick van chiliflakes. Geserveerd op een frisse babyleaf salade. Afgetopt met knapperige geroosterde macadamianoten.

GEITENKAAS (+ 1)

Lauwwarme geitenkaas met bacon, gekonfijte rode ui, dadel-balsamico dressing op een babyleaf mix. Afgetopt met geroosterde walnoten en een vleugje lentefruit compote.

