



*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 UURTJE 14,9

** 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!

KLASSIEKERS

FRIETJE MET

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

KROKET

Kies uit kaaskroket, rundvleeskroket of gamalengkroket (+ 2) op bruin boerenbrood. Een onweerstaanbare favoriet.

CARPACCIO

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

BRIE

Lauwarme brie met prosciutto, honing, gekonfijte rode ui, geroosterde walnoten op bruin boerenbrood. Een smaakvolle combinatie van zoet en hartig.

KOPA SPECIALS



PULLED CHICKEN

Huisgemaakte pulled chicken op bruin boerenbrood met ananas, paprika en vadouvanmayonaise.

PULLED PORK

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

KIPSATÉ (+ 2)

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

SALADE

SCAMPI (+ 2)

Gegaard in een romige kokos-limoensaus met een frisse lentetwist. afgewerkt met een subtiele pittige kick van chilliflakes. Geserveerd op een frisse babyleaf salade. afgetopt met knapperige geroosterde macadamianoten.

