

## PIZZA

### PIZZA MARGHERITA

tomatensaus | mozzarella | tomaat | rucola | 11

### PIZZA FUNGHI

truffelcrème | kastanje champignon | oesterzwam | Grana Padano | rucola | 13

### PIZZA CARPACCIO

pestosaus | mozzarella | truffelmayonaise | cherrytomaten | pijnboompitten | Grana Padano | rucola | 15

### PIZZA MEATLOVERS

tomatensaus | mozzarella | pepperoni | ham | bacon | ui | jalapeñospepers | 13.5

### PIZZA PEPPERONI

tomatensaus | mozzarella | pepperoni | gemarineerde Spaanse pepers | oregano | 13

### PIZZA PULLED CHICKEN

tomatensaus | geraspte mozzarella | BBQ pulled chicken | kastanje champignons | rode ui | bosui | 13.5

### PIZZA BURRATA

tomatensaus | burrata | tomaat | cherrytomaten | basilicum | aceto balsamico | pijnboompitten | 13.5 met prosciutto +3.5

### PIZZA ROSBIEF

crème fraîche-saus | ricotta | cherrytomaten | rosbief | zwarte peper | rucola | 14.5

### PIZZA HERFSTGROEN

crème fraîche-saus | ricotta | spinazie | zacht gegaarde flespompoen | walnoten | pompoenpitjes | 12.5

### PIZZA PIL PIL

tomatensaus | mozzarella | pil pil gemarineerde gamba's | rode ui | peterselie | 13.5

### CALZONE HAM & KAAS

tomatensaus | ham | kaas | 7.5  
XXL | 11  
met bacon + 1.6

### DIP VOOR DE KORSTJES?

aïoli/zongedroogde tomatencreme +1.6



# LUNCH

## SOEP

### TOMATENSOEP

olijvenbrood | kruidenboter | 7

### SEIZOENSSOEP

olijvenbrood | kruidenboter | 7



## MAALTIJDSALADES

### CARPACCIO H32 XL

truffelmayonaise | olijfolie | cherrytomaten | pijnboompitten | Grana Padano | rucola | Romeinse sla | caesardressing | 19

### SALADE POMPOEN & GEITENKAAS

Romeinse sla | zacht gegaarde flespompoen | walnoot | komkommer | cherrytomaten | geitenkaas | rode ui | 13 met bacon +3

### SALADE KIP KETJAP

Romeinse sla | gemarineerde kip | sperzieboon | wortel | komkommer | cashewnoot | kroepoek | 13.5



## BROOD

### FOCACCIA CAPRESE

verse focaccia | mozzarella | tomaat | pesto |  
rucola | pijnboompitten | seranoham | 13

### FOCACCIA ZALM

verse focaccia | gerookte zalm | Romeinse sla |  
cherrytomaten | honing mosterd dressing | rode ui |  
tuinkers | 13.5

### FOCACCIA ROSBIEF

verse focaccia | rosbief | balsamico mayonaise |  
Grana Padano | rucola |  
aceto-balsamico siroop | 13.5

### FOCACCIA CARPACCIO

verse focaccia | Romeinse sla | carpaccio |  
truffelmayonaise | pijnboompitten |  
Grana Padano | rucola | 13.5

### BROODJE CARPACCIO

olijvenbrood | Romeinse sla | carpaccio |  
truffelmayonaise | pijnboompitten |  
Grana Padano | rucola | 13.5

### CLUB BLT

zuurdesembrood | bacon | tomaat |  
gebakken ei | Romeinse sla | rucola | mayonaise |  
tomatencrème | chips | 13.5

### CLUB ZALM

zuurdesembrood | gerookte zalm | tomaat  
gebakken ei | Romeinse sla | rucola | komkommer |  
mierikswortelmayonaise | chips | 13.75

### BROOD MET KROKETTEN

twee Te Voert rundvleeskroketten |  
zuurdesembrood | roomboter |  
mosterd en/of mayonaise | 11.5

#### Wist je dat?

In onze keuken dagelijks vers deeg en brood  
wordt bereid door onze koks om onze gerechten  
de lekkerste basis mee te geven.  
Proef zelf onze verse focaccia, olijvenbrood,  
pizza, burgerbun of Mediteraans  
tomatenbrood!

 vegetarisch  vegetarisch mogelijk

Allergie? Vraag naar onze allergenenkaart!

## KLASSIEKERS

### UITSMIJTER HAM EN/OF KAAS

zuurdesembrood | drie eieren | grillham |  
jonge kaas | boter | frisse salade | 12.5  
met spek en paddenstoelen + 2

### 12 UURTJE VLEES

tomaten- of seizoenssoep |  
zuurdesembrood | Te Voert rundvleeskroket |  
carpaccio met rucola | pijnboompitten |  
Grana Padano | truffelmayonaise |  
frisse salade | 13.75

### 12 UURTJE VIS

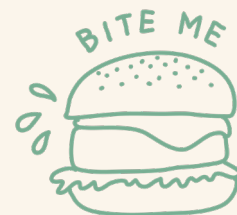
tomaten- of seizoenssoep |  
zuurdesembrood | garnalenkroket |  
cocktailsaus | tonijnsalade |  
frisse salade | 13.75

### CHICKEN BURGER TEX-MEX

crunchy chicken | guacamole mayo | sla | tomaat |  
rode ui | tortilla chips | 17.5

### BLUEBERRY PANCAKES

bosvruchten | vanillesaus |  
gebrand amandelschaafsel | schenkstroop | 12  
slagroom +1.5



## FLESJE OF VOEDING OPWARMEN?

Binnen bij de keuken staat een magnetron.  
Hier kun je zelf een flesje of voeding  
opwarmen. Vraag het aan een van  
onze collega's!