



## de Klokkenstoel

---

### LUNCH VAN 12:00-16:00

---

**Chef's soep** wisselende soep. altijd op basis van huisgemaakte bouillon en kruiden uit eigen tuin **8**

**Dun gesneden rundercarpaccio** op rustiek brood met truffelmayonaise, een pittenmix, veldsla en geraspte Parmezaanse kaas **12.5**

**Luchtige Amerikaanse pannenkoeken**, geserveerd met boter, maple siroop en een vleugje poedersuiker **10.5**

**Huisgemaakte gravad lax** zalm op rustiek brood, geserveerd met een honing-mosterddille dressing, avocado crème, zoetzure rode ui en krokante kappertjes **15.5**

**Klassieke caesar salade** met malse kip, crispy bacon, ansjovis, een Caesar dressing, croutons, ei en Parmezaanse kaas. **14.5** (Ook beschikbaar als vegetarisch gerecht **11.5**)

**Romige huisgemaakte hummus** geserveerd op Libanees platbrood, gegarneerd met piment, za'atar, geroosterde aubergine en ei **8.5**

**Laffa sabich Kip**, Libanees plaatbrood gevuld met malse kip shoarma, geroosterde aubergine, ei en tahini. **10.5** (Ook beschikbaar als vegetarisch gerecht **8.5**)

**Ovengegrilde aubergine** geserveerd met een saus van verse tomaten, tahini, koriander en een pittenmix **13.5**

**Rundvlees kroketten** op rustiek bruin brood met mosterd en een frisse slamelange. **10.5** (Vegan kroketten Cas&Kas **12.5**)

---

### ZOET

---

**Zin in zoet? Vraag ons personeel welk gebak we vandaag voor u klaar hebben staan!**

---

### BORREL VANAF 16:00

---

**Hollandse bittergoudjes** Zes Holtkamp bitterballen met mosterd **8**

**Vers gebakken breekbrood** geserveerd met smeuïge huisgemaakte kruidenboter en aioli. Perfect om te delen **8.5**

**Risotini** een mix van 6 risotto balletjes gevuld met mozzarella en tomaat, en truffel bospaddenstoelen, geserveerd met een truffelmayonaise **9.5**

**Crispy panko shrimps** geserveerd met een frisse limoenmayonaise **6.5**

**Korean crispy chicken** Knapperige kip in een zoete honing-sriracha glaze, gegarneerd met lente-ui en sesamzaadjes, geserveerd met sriracha mayonaise **11.5**

**Nacho's uit de oven** rijkelijk belegd met gesmolten cheddar kaas, avocado crème, frisse crème fraîche en pittige salsa. **13.5**

**Borrelplank** selectie van verschillende frituurhapjes, waaronder bitterballen, kip en shrimps, brood en noten, geserveerd met bijpassende sausjes. Perfect om samen van te genieten **19.5**

**Olijven & Notenmix** diverse mediterrane olijven en noten **5.5**

---

## VOORGERECHTEN VANAF 17:00

---

**Vers gebakken breekbrood** geserveerd met huisgemaakte kruidenboter en aioli. Perfect om te delen **8.5**

**Chef's Soep** wisselende soep. altijd op basis van huisgemaakte bouillon en kruiden uit eigen tuin **8**

**Fijn gesneden rundercarpaccio** met truffel-mayonaise, een pittenmix, veldsla en geraspte Parmezaanse kaas **14.5**

**Vitello tonato** van huisgerookte kalfsmuis, geserveerd met een tonijnmayonaise, krokante kappertjes, een pittenmix en veldsla. **12.5**

**Gravad lax** geserveerd met avocado crème, pittige wasabi mayo, furikake, zoetzure rode ui, lente-ui, sesamzaadjes en krokante cassave chips **9.5**

**Gegrilde halloumi** geserveerd met gepofte tomaat, artisjok, rode ui, suikersnaps, zwarte olijven en knapperige pistachenoten. Met een saus van witte wijn, knoflook en boter **11.5**

**Klassieke caesar salade** met malse kip, crispy bacon, ansjovis, een Caesar dressing, croutons, ei en Parmezaanse kaas. **11.5** (Ook beschikbaar als vegetarisch gerecht **9.5**)

---

## BIJGERECHTEN

---

Frites met mayo **4.5**

Frisse salade **4.5**

### KIDS

**Heerlijke warme poffertjes** met poedersuiker en boter **8.5**

**Snack attack** keuze uit kroket of kipnuggets met goudbruine frites, mayonaise en appelmoes **8.5**

**Tosti** met kaas en ketchup **5.5**

**Broodje met één kroket** en mosterd **6**

---

## HOOFDGERECHTEN VANAF 17:00

---

**Huisgemaakte Klokkenstoel burger** van rundvlees op een zachte potato bun, belegd met gesmolten cheddar, bacon, rode ui, augurk en huisgemaakte burgersaus. **19**

**Gebakken hele aubergine V** met een saus van verse tomaten, tahina pasta en koriander **15.5**

**Gegratineerde cannelloni** uit de oven gevuld met ricotta en paddenstoelen met parmezaanse kaas en een tomatensaus **17**

**Op de huid gebakken zeebaars** met knolselderij, prei, puree en mediterrane saus op basis van cherrytomaten **24**

**Mosselen in een aromatische rode curry** geserveerd met knapperige friet, een frisse salade en huisgemaakte aioli **22**

**Gerookte picanha** steak met farofa, tomaat/ui salsa en rijst **26**

**Gegrilde kippendijen met couscous** met een vinaigrette van tomaat, geroosterde paprika, zoete aardappel, lente ui en tahin **20**

**alle hoofdgerechten worden geserveerd met een bakje frites en salade om te delen**

---

## NAGERECHTEN VANAF 17:00

---

**Midden-oosterse Malabi Kataifi** pudding van kokos, rozenwater en pistache met een nestje van baklava deeg **7.5**

**Zomerse Trifle** laagjes rood fruit, sinaasappel crème patissière, vanille hangop en een krokante crumble **7.5**

**Huisgemaakt bananenbrood** met warme Nutella saus, een knapperige pistache crumble en een bolletje vanille-ijs **7.5**

**Cheesecake** met een frisse limoen smaak, gegarneerd met een crumble van witte chocolade en geserveerd met vanille-ijs **7.5**

**Kaasplank** van Camembert, Taleggio d.o.p, Oud 48 maanden en Queso Altur, geserveerd met appel-gember compote en cranberry notenbrood **11**

**Don Pedro** vanille ijs met koffielikeur, espresso en vodka **6**

**Scroppino** citroensorbet met prosecco en vodka **6**

**Bolletje ijs** vanille, citroen of salted caramel met cookie crumble (met slagroom +0.7) **3.5**

**Lekkers bij de koffie** **4**

Elke 2 maanden delen we onze activiteiten via onze sociale media en nieuwsbrief. Wil je niks missen en altijd op de hoogte zijn?



Schrijf je in voor onze nieuwsbrief via de QR!