



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 **14.5**

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-mosterdille 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 **9.5**

Laffa sabich Kip, Libanees platbrood gevuld met malse kip shoarma, geroosterde aubergine, ei en tahini. **11.5** (Ook beschikbaar als vegetarisch gerecht **9.5**)

Ovengegrilde aubergine geserveerd met een saus van verse tomaten, tahini, koriander en een pittenmix **14.5**

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 **12.5**

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, olijven en noten, geserveerd met bijpassende sausjes. Perfect om samen van te genieten **21**

Olijven & Notenmix diverse mediterrane olijven en noten **6**

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 **10.5**

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 ham en kaas en ketchup **6.5**

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 **16.5**

Gegratineerde cannelloni uit de oven gevuld met ricotta en paddenstoelen met parmezaanse kaas en een tomatensaus **18**

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 een stukje brood en huisgemaakte aioli **24**

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 **21**

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 **8**

Zomerse Trifle laagjes rood fruit, sinaasappel crème patissière, vanille hangop en een krokante crumble **8.5**

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 **12**

Don Pedro vanille ijs met koffielikeur, espresso en vodka **6.5**

Scroppino citroensorbet met prosecco en vodka **6.5**

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!