

MENU

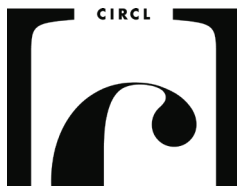
LUNCH

SOEP / SOUP vanaf 11.00 uur - from 11 a.m.

Instock soep • garnituur • broodcroutons <i>Instock soup • garnish • bread croutons</i>	7.5
Noordzeevissoep • Solt Hollandse garnalen • gedroogde tomaat rouille • bosui <i>North Sea fish soup • Solt Dutch schrimps • dried tomato • rouille • spring onion</i>	10

LUNCHGERECHTEN / LUNCH

Rookworst wild zwijn • broodje • rode kool pickle • kerrie mayonaise krokante uitjes <i>Smoked sausage wild boar • sandwich • red cabbage pickle • curry mayonnaise • crispy onions</i>	9.5
Circl witte bonenburger • paprika • augurk • uien chutney The Ketchup Project <i>Circl white bean burger • bell pepper • pickle • onions chutney • The Ketchup Project</i>	11
Beyond meat burger • oesterzwam • kimchi • kaas The Ketchup Project (vegan) <i>Beyond meat burger • oyster mushroom • kimchi • cheese • The Ketchup Project (vegan)</i>	11
Kidney Houston burger • tomaten salsa • augurk • rode kool jalapeno • kaas (vegan) <i>Kidney Houston burger • tomato salsa • pickle • red cabbage • jalapeno • cheese (vegan)</i>	11
Hartige taart • mosterd • paddestoelen • spinazie • rode ui kaas • salade <i>Savory pie • mustard • mushrooms • spinach • red onion • cheese • salad</i>	12.5
HRBS groene salade • zoete aardappel • pompoen • blauwe kaas yoghurt dressing • croutons <i>HRBS green salad • sweet potato • pumpkin • blue cheese • yogurt dressing • croutons</i>	13.5
Gepofte knolselderij • aardpeer • boekweit • zuurkool • uiensaus koffiepoeder • aardappel <i>Celeriac • Jerusalem artichoke • buckwheat • sauerkraut • onion sauce • coffee powder • potato</i>	14



MENU

LUNCH

BROOD/BREAD

- Desem • Goudse oplegkaas • gepofte paprika • pompoenhoemes • sla 7.5
Desem • Gouda cheese • roasted bell pepper • pumpkin humus • lettuce
- Broodje Pulled Oats • shoarma • rode kool • salade • chilli saus 8.5
yoghurt • jalapeno (vegan)
Pulled Oats sandwich • shawarma • red cabbage • salad • chilli sauce • yogurt • jalapeno (vegan)
- Focaccia • gerookte makreel • Thull's pickles • gepocheerd ei • sla 9
Focaccia • smoked mackerel • Thull's pickles • poached egg • lettuce

TOSTI ZUURDESEM / TOASTIE *The Ketchup Project • salad*

- Aubergine • zwarte olijf • gedroogde tomaat • basilicum (vegan) 7
Eggplant • black olive • dried tomato • basil (vegan)
- Kaas • Brandt & Levie ham • gebakken ei 8
Cheese • Brandt & Levie ham • fried egg
- Gerookte makreel • kaas • kimchi 8
Smoked mackerel • cheese • kimchi

NAGERECHT / DESSERT

- Circl broodpudding • Potverdorie! gelei • sinaasappelzeste-roomijs 7
Circl bread pudding • Potverdorie! jelly • orange zest ice cream
- Gebraden peer • Beemster geitenkaas • walnoten • rode wijn siroop 8
bladerdeeg
Roasted pear • Beemster goat cheese • walnuts • red wine syrup • puff pastry
- Awajun chocolade mousse • hazelnootijs • kruimeldeeg • caramel 8
witte chocolade
Awajun chocolate mousse • hazelnut ice cream • crumble • caramel • white chocolate
- Zwarte woud taart • cacao nibs • kersencompote • filo deeg (vegan) 8.5
Black forest cake • cocoa nibs • cherry compote • filo dough (vegan)
- Hollandse kazen • Thull's pickles • mispelpuree • focaccia 12.5
Dutch cheeses • Thull's pickles • medlar puree • focaccia

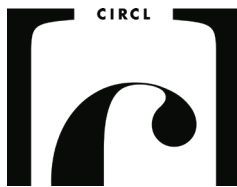


TABLE D'HÔTES

CHEF'S MENU

Laat je verrassen met een wekelijks wisselend menu met heerlijke circulaire gerechten gemaakt van producten van die dag.

Hoofdgerecht • *Main dish*
Koffie of thee • *Coffee or tea*
20

Voorgerecht • *Appetizer*
Hoofdgerecht • *Main dish*
Koffie of thee • *Coffee or tea*
30

Voorgerecht • *Appetizer*
Hoofdgerecht • *Main dish*
Nagerecht • *Dessert*
Koffie of thee • *Coffee or tea*
37.5

WIJNARRANGEMENT

2-gangen 15

3-gangen 20

Heeft u dieetwensen en/of allergieën? Vertel het ons!

Onze medewerkers staan u graag te woord met vragen over dieetwensen en voedselallergieën.

