

# Stout.

eten & drinken

## Lunchkaart 11:30 - 14:00

### Broodjes

Ambachtelijke bruine of witte broodbol van onze lokale Bakkerij van Brug

|  |    |
|--|----|
| <b>Oude kaas</b> met grove mosterd mayonaise   | 8  |
| <b>Italiaanse prosciutto</b> gedroogde ham met sriracha mayonaise en geroosterde pompoenpitten | 10 |
| <b>Runderlende</b> gemarineerd, licht gerookt met crunchy broadbeans en truffelcrème           | 12 |
| <b>Zalm</b> gerookt met zuivelspread, komkommer radijs en mosterddressing                      | 12 |
| <b>Geitenkaas</b> met rode biet, honing, groene appel, abrikoos en gerookte amandelen          | 12 |

### Salades *(voeg 3 euro toe voor een hoofdgerechtportie)*

Altijd geserveerd met brood en boter

|   |    |
|---|----|
| <b>Runderlende</b> gemarineerd, licht gerookt, met crunchy broadbeans en truffelcrème                             | 14 |
| <b>Stout</b> met kippendijenvlees, Aarlese geitenkaas, crispy bacon, cashewnoten en piment d'espélette dressing   | 15 |
| <b>Seafood</b> fine seafood, couscous, olijf, rode ui en Indian style mayonaise                                   | 16 |
| <b>Gamba</b> 6 dikke handgepelde gamba's, chutney van wortel en pompoen, sriracha mayonaise en crunchy broadbeans | 16 |
| <b>Geitenkaas</b> met rode biet, groene appel, abrikoos en gerookte amandelen                                     | 15 |

### Warme lunchgerechten

|   |    |
|---|----|
| <b>Bourgondische kroketten</b> twee stuks van ambachtelijk draadjesrundvlees met mosterd  | 9  |
| <b>Oesterzwam kroketten</b> twee stuks, barstenvol met op duurzame wijze (op koffiedik) geteelde oesterzwammen, krokant en bereid met een flinke scheut bier, geserveerd met sriracha mayonaise | 12 |
| <b>Panini jonge kaas &amp; achterham</b> met ketchup  | 7  |
| <b>Panini geitenkaas &amp; prosciutto</b> met honing  | 10 |

## Specials

Altijd geserveerd met rustieke frieten en salade

|  |    |
|--|----|
| <b>Classic beef burger</b> van graangevoerd rund, crispy bacon, kaas, augurk, komkommer, tomaat en ketchup     | 17 |
| <b>Truffel beef burger</b> van graangevoerd rund, brioche, carpaccio, truffelcrème, rucola en Parmezaanse kaas | 18 |
| <b>Quinoa burger</b> homemade, vikorn broodje, rode uiencompote, tomaat, komkommer en sriracha mayonaise       | 17 |
| <b>Ribs</b> zo van het bot met Jack Daniels, 500 gram  | 18 |
| <b>Fish &amp; chips</b> crunchy en homemade, met remouladesaus   | 15 |

## Kidsmenu

|  |     |
|--|-----|
| <b>Kiddo carpaccio</b> met truffelmayo                     | 7   |
| <b>Yakitori sateetjes</b> 4 stuks met honing en frietjes   | 8   |
| <b>Mini burgertje</b> met tomaat, ketchup, sla en frietjes | 8   |
| <b>Poffertjes</b> met appelstroop en poedersuiker          | 5   |
| <b>Kroketje</b> met salade en frietjes                     | 5   |
| <b>Stoute snoepzak</b> van Snoeperij Jantje                | 2,5 |

## Desserts

|  |    |
|--|----|
| <b>Sweet 3</b> friandises uit eigen keuken   | 4  |
| <b>Seizoensdessert</b> creatieve culinaire uitspatting van onze brigade                              | 10 |
| <b>Chocolate</b> hemels dessert voor de echte liefhebber van chocolade                               | 10 |
| <b>Kaasplank</b> internationale kazen met noten/vruchtenbrood, gerookte amandelen, abrikozen, honing | 14 |

**Heb je een allergie? Meld het ons!**