



Iedere zondag van 9:00 - 11:30 uur. 10,00 p.p.
 Brood van Van Maanen, boerenboter van Kwakernaak, jam van oma Toet, boeren beleg kaas, oude Leidse en pittige Stolwijker, verschillende soorten ambachtelijke vleeswaren, boerenyoghurt van Kwakernaak, huisgemaakte granola, roerei, verse wafels, Olmenhorst sappen & salade. Excl. koffie en thee.
Reserveren aan te raden!



Brood van Van Maanen	p.p. 1,50
boerenboter en Café de Paris boter	
Buffelmozzarella	6,50
tomaat, basilicum en oude balsamico	
Ribeye uit eigen rookkast	9,50
brood en zuur (100 gr.)	
Zalmrillettes van huisgerookte zalm en verse zalm ...	8,50
brood en zuur (150 gr)	
Leverworst van Brandt & Levie	4,25
(150 gr)	
Droge worst van De Charcutier	4,25
met biermosterd (70 gram)	
Verse rillettes van Brandt & Levie	6,75
brood en zuur (150 gr.)	
Huisgerookte zalm (100 gr.)	5,75
Gerookte Amsterdamse ossenworst	5,75
Streekkazen	9,25
Polsbroek gatenkaas, Oude Rijpse, Westhoek schapenkaas en Oude Leidse met chutney van Oma Toet	
Truffelsalami	7,90
Gegrilde groene asperges met aubergine spread ..	4,25
in olijfolie (suppl. Bol buffelmozzarella 4,25)	
Happen tour Zijlstream	14,75
Huisgerookte zalm, leverworst, droge worst, Oude Rijpse en Oude Leidse, biermosterd, brood & Café de paris boter	
Oma Bobs bitterballen (8 stuks)	6,00
Oma Bobs kaasstengels (8 stuks).....	6,00
Oma Bobs garnalenkroketjes (6 stuks)	8,50
Oma Bobs bittergarnituur (12 stuks)	10,50
bitterballen, kaasstengels en garnalenkroketjes	
Portie olijven	3,00
Gemengde nootjes	3,00



BROODJES 12:00 - 17:00 uur

Gerookte scharrelkip	8,75
spek, gekookt scharreleitje, tomaat en mosterdmayonaise	
Filet Americain	9,25
uit eigen keuken, gefrituurde kappertjes en een gekookt scharreleitje	
Geroosterde aubergine spread (vega)	9,00
Polsbroek gatenkaas en walnoten	
Huisgerookte zalmrillettes	9,75
met zongedroogde tomatenmayonaise	
Warm vlees van scharrelprocureur	9,25
uit eigen rookkast, gebakken uien en champignons	
Oma Bobs kroketten	8,75
1 rundvlees en 1 garnalenkroket met mosterdmayonaise	
Burger van quinoa en zwarte bonen (vega)	11,00
op een bio meergranenbol en kerriemayonaise (suppl. friet 3,00)	
Limousin runderhamburger	11,00
180 gr met cheddar en bacon (suppl. friet 3,00)	
Glutenvrije kroket	5,75
met glutenvrije foccacia	



Uitsmijter naturel	7,25
Extra topping:	
Scharrelspek.....	1,00
Scharrelham	0,75
Kaas.....	0,75
Tomaat.....	0,75

SOEPEN

Rode linzen-tomatensoep (vega)	
met kruiden crème fraîche.....	6,25
Zaanse mosterdsoep	6,50
met bladerdeeg spekstengel	

SALADES

Gegrilde groente (vega)	12,50
15 jaar oude balsamico en borrelnootjes van kikkererwten	
Scharrelkip uit eigen rookkast	12,75
uitgebakken spekjes en knoflook croutons	
Huisgerookte zalm	13,25
avocadocrème, gekookt eitje en pompoenpitten	



Vanaf 17:00 uur

Brood van Van Maanen	p.p. 1,50
geserveerd met boerenboter en Café de Paris boter	
Slakken van Slow Escargots	10,25
gegratineerd met boerenbeleg kaas en Café de Paris boter	
Gegrilde coquilles	13,75
Brandt & Levie pancettakruimel, vanille en kardemom emulsie en gemarineerde venkelsalade met sinaasappel	
Gepofte bietjes met rozemarijn (vega)	9,75
met Oude rijpse, bio schapenyoghurt van boerderij Schapenstreek en walnoten	
Ribeye uit eigen rookkast	10,75
groene kruidensalsa en boerenkaas	
Gemarineerde makreelfilet	11,75
Noordzee krabsalade, komkommersorbet, hangop en oesterblad	
Dungesneden eendenborst	10,50
kruidensla met zwarte bessencoulis en ingelegde vijgen	
Rode linzen-tomatensoep (vega)	6,25
met kruiden crème fraîche	



Hiphang kogelbiefstuk	22,50
chimichurri, roerbak van courgette, peultjes en babymais	
Limousin runderhamburger	14,00
180 gram, met cheddar en bacon	
Burger van quinoa en zwarte bonen (vega)	14,00
op een bio meergranenbol en kerriemayonaise	
Dorade Royale filet	21,50
gebruinde boter, geroosterde bloemkool met tomaat, dille en kappertjes	
Lamsrack met kruiden-pijnboompittenkorst ..	24,50
crème van doperwt en gestoofde meiknolletjes	
Geroosterde aubergine balletjes (vega)	19,75
met munt, pomodorisauis, parelgort en groene asperges	
Heilbot gekonfijt in kreeftenolie	22,75
gemarineerde en gegrilde groene asperges	
Chef's special	Dagprijs
wisselende special van het seizoen	

Salades van de lunch kunnen ook geserveerd worden als hoofdgerecht voor 16,50 inclusief frietjes.

Alle gerechten worden geserveerd met Karels bio friet en huisgemaakte mayonaise.



Loempia van banaan en chocolade	7,75
chocoladeroomijs, saus van geflambeerde banaan en bananen 'spekjes'	
Witte chocolade crème	7,50
gelei van framboos, schuimpjes, passievruchtsorbet en witte chocolade-hazelnootkrokantje	
Tarte Tatin	7,50
met kaneelroomijs en vanillesaus	
Broodpudding met boerenjongens	7,50
gemarineerde aardbeien en vanilleroomijs	
Koffie Zijlstream	7,25
kopje koffie of thee, Katriens Crème di Limone en een kleine crème brûlée	
Kazen uit het groene hart	9,25
chutney van Oma Toet	

ZOETIGHEDEN

Appeltaart	3,50
Witte chocolade cheesecake	3,75
Carrotcake	1,75
Hoorntje met huisgedraaid ijs	1,75
(per bol, keuze uit verschillende soorten)	
Huisgemaakte granola	3,75
met boerenyoghurt	



Snee brood van Van Maanen	1,75
zoet of hartig	
Tomatensoep	3,50
Huisgemaakte boerderij kipnuggets	9,50
patatjes, komkommer en tomaatjes, huisgemaakte appelmoes en huisgedraaid ijsje	
Ambachtelijke knakworst Brandt & Levie	9,50
patatjes, komkommer en tomaatjes, appelmoes en huisgedraaid ijsje	
Doradefilet of biefstukje	11,50
patatjes, komkommer en tomaatjes, appelmoes en huisgedraaid ijsje	