

LUNCHKAART

PAIN QNIP CARL SIEGERT*

- Gezond | € 4,25
- Gerookte paling | € 5,75
- Gerookte wilde zalm* | € 5,75
- Carpaccio | € 6,50
- Reypenaer VSOP | € 7,00

UITSMIJTERS

- Ham | € 5,00
 - kaas | € 5,00
 - Ham/kaas | € 6,00
 - Spek | € 6,00
 - De luxe (rijk belegd) | € 7,50
-

SPECIALITEITEN

- 12-uurtje de Pepermolen | € 8,00
- Clubsandwich de Pepermolen | € 8,00
- Omelet extravaganza | € 8,00
- Soep van de dag met Carl Siegert brood* | € 4,50

VOOR DE STEVIGE TREK

- Kip-sátéschotel met brood | € 7,00
 - Biefstuk met brood en jus | € 14,00
 - Sliptongen met frites | € 15,00
 - Varkenshaasje met frites | € 15,00
-

LUNCHMENU'S (2-GANGEN)

- Mosterdsoep en 2 kwekkeboomkroketten met brood | € 10,00
 - Tosti ham/kaas en kip-satéschotel met frites | € 10,00
 - Tomatensoep en Pain Qnip met gerookte Sockeye zalm* | € 12,00
-

WIJNTIP

Als wijntip voor bij de lunch raden wij u de Herrick Chardonnay aan. Het ietwat mollige karakter van deze wijn 'een botertje' zeggen kenners, zorgt voor een klein filmend laagje in de mond waardoor ze goed aansluit bij lunchgerechten bereid met saus of olijfolie. Zo smeert de wijn de mond.

** zie achterblad voor meer informatie*

ONZE PRODUCTEN

BESLOTEN BIJEENKOMSTEN

Heeft u een vergadering (personeels) feestje of bijeenkomst? Het achterste, afsluitbare deel van het restaurant kunt u reserveren. Uw heeft dan de beschikking over een eigen bar, rookruimte, beamer en geluidsinstallatie.

WILDE PEPER

De VOC ontleent mede zijn bestaan aan de wens van de Hollanders om zelf peper te verhandelen. Het was destijds een duur specerij, Peperduur dus. Tot eind 15de eeuw lag het epicentrum van de peper in Venetië. Daarna brachten de Portugezen, en weer later de Hollanders de peper Europa binnen. De peper die u in de supermarkt koopt is van een 'gewone' kwaliteit. Er zijn echter ook echte wilde pepers in de handel die niet alleen in de neus, maar ook in de gerechten een ware geur-, en smaaksensatie geven.

ECHT WILDE ZALM!

Er bestaan vele soorten zalm, de meeste zijn gekweekt (Noorse en Schotse) en vaak zijn ze warmgerookt. Wij serveren u wilde, lijn-gevangen Sockey zalm van excellente kwaliteit. Op een bijzondere wijze gezouten en gedroogd en vervolgens koud gerookt door hét ambachtelijk rookhuis van Amsterdam. Als verse moot of gerookt op een broodje of in salade een ware delicatessen!

PEPERMOLENS



het u alleen gaat om de scherp-kunt u volstaan met gemalen per. Wilt u echter van het heer-aroma van peper genieten dan u een peper-molen moeten aanschaffen.

De oudste 'molen' is een platte steen, daarna kwam de vijzel, weer laten de mechanische molens nu zijn er zelfs elektrische molens. Wat ook u voorkeur is gebruik een molen en liefst meerdere zodat u verschillende soorten pepers kunt malen.

CARL SIEGERT ZUURDESEM-BROOD



Bakkerij Carl Siegert onderneemt volgens het Rijnlandse ondernemingmodel. Daaruit vloeien duurzaam en maatschappelijk verantwoord ondernemen als vanzelfsprekend voort. Ze zijn ervan overtuigd dat ze alleen zo goed en lekker brood kunnen maken. Daarom gebruiken ze zoveel mogelijk biologische grondstoffen en komt het graan uit 'eigen tuin'. Het wordt daarna op Hollandse korenmolens gemalen. Zij houden het EKO-keurmerk in ere en voeren vol trots het predikaat '100% Nederlandse oogst'.



PROSECCO

Wilt u met een groep lunchen of dineren? Wij kunnen speciaal voor groepen menu's op maat samenstellen. Vraag naar de mogelijkheden.



OP MAAT

Wilt u met een groep lunchen of dineren? Wij kunnen speciaal voor groepen menu's op maat samenstellen. Vraag naar de mogelijkheden.