

Lunch Kaart

Lunch Menu

Broodjes – Biologisch van Carl Siegert

Belegen Reypenaer kaas met radijs, boter & bietenblad € 6,50

Warme beenham, zuurkool, Parmezaan & mosterdmayonaise - op open boterham € 7,50

Warme buffel-mozzarella met pesto & tomaat - op open boterham € 7,50

Basilicum-roomkaas met rucola, geroosterde paprika, wortel & walnoten € 6,50

Makreelsalade met rode ui & kappertjes € 7,00

Sandwiches – Dutch organic bread

Matured Dutch Reypenaer cheese with radish & beet leaves

Warm ham, sauerkraut, Parmesan cheese & mustard-mayonaise - open slices of bread

Warm buffalo mozzarella with pesto & tomato - open slices of bread

Basil-cream-cheese with rocket salad, roasted pepper, carrot & walnuts

Mackerel salad with red onion & capers

Soepen

Soep van de dag (vraag de bediening) € 6,50

Pompoensoep € 6,50
van lichtgerookte pompoen met een cranberry-chutney

Combinatie aanbieding: soep & broodje
(keuze uit Reypenaer kaas, warme ham, buffel-mozzarella, basilicum-roomkaas, makreelsalade)
prijs voor de soep € 4,50 i.p.v. € 6,50

Soups

Soup of the day (ask your waiter)

Pumpkin soup
made with lightly smoked pumpkin and cranberry chutney

Combo special: soup & sandwich
(choose between: Dutch Reypenaer cheese, warm ham, mozzarella, basil-cream-cheese, mackerel salad)
extra charge for the soup € 4,50 in stead of € 6,50

Extra's

Portie friet met ketchup & mayonaise € 4,00

Extra's

Portion of fries with ketchup & mayonnaise



Scan deze QR-code met uw smartphone en u komt direct op onze (mobiele) website www.indewaag.nl

Scan this QR-code with your smartphone and you will be directed to our (mobile) website www.indewaag.nl

Specialiteiten

Kalfsvleeskroketten (2 stuks) € 8,00
op biologisch Waallander-brood, boter en Dijon mosterd

Eggs Benedict € 8,00
beenham, gepocheerd ei en Hollandaise saus op brioche

Hamburger (Blonde d'Aquitaine) € 12,00
op een kloostermop met cole slaw en friet

Biefstuk (Blonde d'Aquitaine) € 17,00
op biologisch Waallander-brood met gebakken uienringen

Wilde zalm filet (MSC Alaska) € 16,00
met friet en salade



Specialties

Veal croquettes (2 pieces)
served on organic Waallander bread with butter and Dijon mustard

Eggs Benedict
ham, poached egg and a sauce Hollandaise on brioche

Grilled hamburger (Blonde d'Aquitaine)
served on a crunchy roll with cole slaw and fries

Sirloin steak (Blonde d'Aquitaine)
served on organic Waallander bread with panfried onion rings

Fillet of wild salmon (MSC Alaska)
with fries and a salad

Salades

Salade huisgerookte wilde zalm (MSC Alaska) € 12,00
salade met gepocheerd ei, groene asperge & Caesardressing



Salade geroosterde seizoensgroenten € 10,50
met buffel-mozzarella and basilicum

Salads

Salad home smoked wild salmon (MSC Alaska)
salad with poached egg, green asparagus & a Caesar dressing

Salad roasted seasonal vegetables
with buffalo mozzarella and basil

Zoetigheden

Appelschnitt met slagroom € 4,50

Luikse wafel met warme kersen & slagroom € 4,75

Brok Valrhona chocolade met hazelnoten € 2,25
(fairtrade)

Taart van de dag (vraag de bediening) € 4,75

Coupe Frozen Dutch ijs (3 bollen) € 5,75

Sweets

Dutch apple pie with whipped cream

Waffle with warm cherries & whipped cream

Piece of Valrhona chocolate with hazelnuts
(faire trade)

Pie of the day (ask your waiter)

Frozen Dutch ice cream coupe (three scoops)



From an MSC certified sustainable fishery. www.msc.org

MSC Registration number: SGS-NL-MS-C-0717

Lunch keuken open van 11.00 – 16.00 uur

Lunch kitchen open 11 AM – 16 PM