



**ZICHT**  
BAR LUNCH DINER  
BENNEKOM

## OPENINGSTIJDEN KEUKEN

dinsdag t/m zaterdag 10.00 - 21.00

zondag 11.00 - 21.00

lunch tot 16.00

## LUNCH

### K O U D

DUN GESNEDEN RUNDERCARPACCIO	14.5
truffel   rucola   pitten   parmezaan	
KRABSALADE	13.5
brioche   sriracha   radijs   frisée	
TOAST STEAK TARTAAR	13.5
gepocheerd ei   truffel   parmezaan	
FLATBREAD	12.5
geitenkaas   courgette   ui   aubergine	

### S O E P

VERSE TOMATENSOEP MET BROOD	6.5
antiboise   crème fraîche	
THOM KHA KAI	7
limoen   bosui   koriander	
SUPP. KIPPENDIJ	2.5

### W A R M

UITSMIJTER	12
bacon   kaas   beenham   bieslook	
ECO FIELDS KROKETTEN	11.5
twee beter leven*** rundvleeskroketten   mosterdmayonaise   Amsterdams zuur	
RAVIOLI VAN KREEFT	14.5
venkel   amandel   knoflook   tomaat	
RUNDERBURGER VAN DE BBQ	18.5
briochebol   bacon   cheddar   chipotle mayonaise   little gem   rode ui   augurk   tomaat   friet	
TAGLIATELLE AGLIO E OLIO	12.5
knoflook   rode peper   peterselie   bosui	
SUPP. GAMBA	8.5
KROKANTE WARME KIP	13.5
brioche   miso   bosui   sesam	
FLATBREAD	12.5
falafel   harissa   koriander   paprika	

### M A A L T I J D S A L A D E

BURRATA	19
FALAFEL	14
RUNDERCARPACCIO	17.5
DIVERSE SOORTEN VIS	19

De salades worden onder andere geserveerd met:  
paprika | gegrilde groenten | frisse dressing | komkommer

### C H E F ' S L U N C H

2-GANGEN LUNCHMENU	28.5
keuze van de chef	
BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT	14
3-GANGEN LUNCHMENU	38.5
keuze van de chef	
BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT	21

ALLE LUNCHGERECHTEN WORDEN MET OF OP  
BRUIN DESEMBROOD GESERVEERD

#### OVER ONZE (LOKALE) KEUKEN

In onze keuken maken wij zo veel mogelijk gebruik van verse producten van leveranciers uit de regio.

Kruisbesmetting van allergenen is niet 100% uit te sluiten. Wij verzoeken u, uw allergieën en/of intoleranties aan ons kenbaar te maken, voordat u bestelt. Tijdens de bereiding van onze gerechten gaan wij zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie-voedselintolerantie.

 vegetarisch gerecht

