

OPEN BOTERHAM

Keuze uit
zuurdesembrood
blond of donker

Carpaccio - € 10,50

pestodressing / oude kaas / zongedroogde tomaat

Gerookte zalm - € 10,95

wasabi / mayonaise / komkommer

Tonijnsalade - € 7,95

gekookt ei / zilveruitjes

Boerenkaas - € 8,25 

piccalilly

Geitenkaas - € 8,75 

rode ui compote / pesto / walnoten

Uitsmijter - € 9,25

kaas en/of schouderham en/of tomaat

Twee kroketten Heeren van Loosdrecht - € 10,50

vega  of rundvlees

SALADE

Crispy chicken caesar - € 9,50

romaine / krokante kip / ei / croutons / parmezaanse kaas

TOSTI'S

Keuze uit
zuurdesembrood
blond of donker

Ham kaas - € 7,25

ambachtelijke schouderham van Slagerij Perier / kaas

Mozzarella - € 7,25 

tomaat / gegrilde groenten / pesto

Pulled chicken - € 8,50

kaas / rode ui / bbq-saus

SOEPEN

Tomatensoep - € 6,50 

pesto / crème fraîche

Wisselende weeksoep - € 6,50

Vraag ons wat er op het menu staat.

Geserveerd met
zuurdesembrood
met roomboter

Ons brood is vrij van koemelkeiwit en gemaakt van biologische, Nederlands graan gemalen in Hollandse molens.

WARME GERECHTEN

Zin in pinsa
pizza? Bekijk ons
pizzamenu.

Eemnesser burger enkel (200g)

Dubbel - € 16,50 | € 22,50

brioche / één of twee burger(s) van Slagerij Perier
cheddar / sla / tomaat / uiencompote / frietjes

Vegaburger - € 16,50 

brioche / avocado burger / cheddar / sla / tomaat
uiencompote / frietjes

Griekse burger - € 15,50

brioche / kipburger / tzatziki / sla / rode ui / frietjes

Kipsaté - € 15,50

satésaus / atjar / kroepoek / frietjes

DagHap - € 15,00

Iedere week hebben wij een wisselende DagHap. Vraag ons wat er op het menu staat.

VOOR DE KLEINE ETER

Kindertosti - € 4,00 

keuze uit ham/kaas of kaas

Pannenkoek - € 3,50 

met stroop en/of suiker

Hotdog - € 3,50

met ketchup / mayonaise

Portie snoepgroenten - € 3,45 

tomaat / komkommer / wortel

Broodje kroket Heeren van Loosdrecht - € 4,75

vega  of rundvlees

Broodje frikandel - € 3,85

Broodje kaas - € 3,75 

Portie ambachtelijke friet - € 3,10 | € 4,00 

klein of medium

Saus - € 0,50

Onze ingrediënten kopen we zoveel mogelijk in bij ambachtelijke en lokale leveranciers. Zo krijg je vlees van Slagerij Perier en kaas van BioBoerderij Verduyn.

DIETWENSEN OF ALLERGIEËN? LAAT HET ONS WETEN!

BRASSERIE

VAN 10 TOT 20 UUR