

Borrel & gerechtjes

12:00 tot 21:00

Bitterballen van 'Holtkamp'
vegetarisch

G·M·E·L·S·SO·SS

Bitterballen van 'Holtkamp' met bijpassende dip

6 stuks truffel-
paddenstoelen of 9
oude kaas

12 stuks truffel-
paddenstoel of 17
oude kaas

Bloemkool krokant

G·E·M

Met remouladesaus

6 st.

8.5

Olijven & fetakaas

L

7

Bitterballen van 'Holtkamp' met
garnalen

G·M·E·L·S·SO·SS

Bitterballen van 'Holtkamp' met bijpassende dip

6 stuks 10.5

12 stuks 18.5

Derlon sharing platter

G·E·M·L·SO·N·SS

Kaas, olijven, crostini & snack

Hummus &
gegrilde groenten 24

Diverse
vleeswaren 24

'Holtkamp' draadjesvlees
bitterballen

E·G·L·M·SS·S

Bitterballen van 'Holtkamp' met bijpassende dip

6 stuks 9

12 stuks 17

Kaasassortiment

L·N·G·M

Vruchtenbrood, chutney, stroop & walnoten

14.5

Loaded truffelfriet

E·M·L·G

Loaded friet met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas
en gebakken ui

9

Al onze gerechten zijn in de basis vegetarisch, enkele zijn zelfs veganistisch 🌱.
Vis (V), Gluten (G), Ei (E), Mosterd (M), Lactose (L), Selderij (S), Soja (SO), Schaal- & schelpdieren (SS), Noten (N), Sesam (SE).

Heb je een allergie of dieetwens? Laat het ons alstublieft weten, onze chef houdt hier graag rekening mee.

Lunchgerechten

12:00 tot 15:30

2 kroketten van 'Holtkamp' met brood

G·E·M·L·S·SO

Keuze uit kaas, draadjesvlees of hollandse garnaal

Kaas	15.5	Vlees	15.5	Garnaal	19.5
------	------	-------	------	---------	------

Huisgemaakte tomatensoep

L·S

Tomatensoep met brood en boter

9.5

Broodje tartaar

G·M·E

Boerenbrood, eidooiercrème, bieslook, krokante uitjes, kappertjes en augurk

Bieten	14.5	Steak	17.5
--------	------	-------	------

Broodje vitello

G·SE

Brood met kappertjes en krokante olijven

Hummus, verschillende bereidingen van radijs en biet 🌿 14

Kalfsmuis en tonijn crème 17.5

Louis(e) burger

G·E·M·SO

Briochebroodje met tomaat, hamburgersaus, sla, augurk, gebakken ui en friet

Vegetarische burger 23.5

Rundvlees & pastrami 23.5

Loaded fries

G·E·M

Frieten overgoten met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en gebakken ui

9

Caesarsalade

E·L·SE·SO·V

Salade met ei, komkommer, ui, Parmezaanse kaas en ansjovis

Kip	16.5	Zonder kip en ansjovis	9.5
-----	------	------------------------	-----

Portie frites

5.5

Salade met vijgen

L

Frisse salade met vijgen, honing, balsamico, zoetzure pompoen en geroosterde pijnboompitten

Eendenborst & vijgen	17.5	Geitenkaas & vijgen	15.5
----------------------	------	---------------------	------

Portie salade

5.5

Al onze gerechten zijn in de basis vegetarisch, enkele zijn zelfs veganistisch 🌿.
Vis (V), Gluten (G), Ei (E), Mosterd (M), Lactose (L), Selderij (S), Soja (SO), Schaal- & schelpdieren (SS), Noten (N), Sesam (SE).

Heb je een allergie of dieetwens? Laat het ons alstublieft weten, onze chef houdt hier graag rekening mee.

Voorgerechten

17:00 tot 21:00

Ceviche

G·V

À la minute gemarineerd in cevichemarinade, geserveerd met krokante kikkererwten, zoetzure komkommer en komkommergel.

**Yellowtail
kingfish**

17.5

Koolrabi

14

Vitello

SE

Geserveerd met krokante kappertjes en gedroogde zwarte olijf.

**Hummus, biet en
radijs**

14

**Dun gesneden
kalfsmuis met
tonijn crème**

16

Tartaar

E·G·M·SO

Geserveerd met eidooiercrème, krokante uitjes, bieslook, kappertjes en augurk.

Rode biet

15.5

Rundvlees

18

Tataki

G·SE·SO·V

Geserveerd met sojamarinade, bieslookolie, wakame, krokante uitjes en een salsa van appel en bleekselderij.

**Kort gebakken
tonijn**

19.5

**Kort gebakken
watermeloen**

17.5

Carpaccio

Geserveerd met een glaze van honing en balsamico, rucola, zoetzure pompoen en geroosterde pijnboompitten.

Eendenborst

18.5

Vijgen

16.5

Huisgemaakte tomatensoep

L·S

Geserveerd met brood

9

Huisgemaakte seizoenssoep

L·S

Geserveerd met brood

9.5

Huisgemaakte champignonsoep

S

Geserveerd met brood

9

Al onze gerechten zijn in de basis vegetarisch, enkele zijn zelfs veganistisch 🌱.
Vis (V), Gluten (G), Ei (E), Mosterd (M), Lactose (L), Selderij (S), Soja (SO), Schaal- & schelpdieren (SS), Noten (N), Sesam (SE).
Heb je een allergie of dieetwens? Laat het ons alstublieft weten, onze chef houdt hier graag rekening mee.

Hoofdgerechten

17:00 tot 21:00

Burger Louis(e)

G

Briochebrood geserveerd met coleslaw, krokante uitjes, crème van verse kruiden en friet.

Pulled chicken 24.5

Pulled soja 19

Steak

L

Geserveerd met bloemkoolcrème, bieslook, eigen jus en een crumble van hazelnoot en Parmezaanse kaas.

Lam 29.5

Bloemkoolsteak 22.5

Zacht gegaard

E·M

Geserveerd met zuurkool, zoete-aardappelcrème, krokante aardappel, bieslook, srirachacrème en beurre blanc van zuurkool.

Spitskool 19.5

Parelhoenfilet 24.5

Gebakken

L

Geserveerd met erwten-muntcrème, gebakken seizoenspaddenstoelen, saus van peterseliewortel en krokante kappertjes.

Rettich 27.5

Coquilles 32.5

Stoof

V·SS

Bereid in donker bier met seizoensgroenten en geserveerd met friet.

Mosselen 23.5

Champignons 21

Bijgerecht

Portie friet 5.5

Salade 5.5

Zoete verleiding

12.00 tot 21.00

Pumpkin spice crème brûlée

L·E

15

Chocolademousse

L·E

12.5

Cheesecake

E·L

13.5

Kaasassortiment

L·G·N·E

Vruchtenbrood, chutney, stroop & walnoten

14.5

Al onze gerechten zijn in de basis vegetarisch, enkele zijn zelfs veganistisch 🌱.
Vis (V), Gluten (G), Ei (E), Mosterd (M), Lactose (L), Selderij (S), Soja (SO), Schaal- & schelpdieren (SS), Noten (N), Sesam (SE).

Heb je een allergie of dieetwens? Laat het ons alstublieft weten, onze chef houdt hier graag rekening mee.