

Lunch in Keuken Van Leer



| | |
|--|-------|
| Strandkrabbensoep met lobbige pernodroom | 9,50 |
| Croque-monsieur KVL-klassieker: met ham, kaas en bechamel (<i>kan ook vegetarisch</i>) | 7,50 |
| Croque-madame KVL-klassieker: met ham, kaas, bechamel en een spiegeleitje (<i>kan ook vegetarisch</i>) | 8,50 |
| Egg benedict (<i>vegetarisch</i>) brioche met een gepocheerd hoeve-eitje, bearnaisesaus, spinazie en oude kaas | 9,50 |
| + <i>gerookte zalm</i> | +3 |
| Buffelmozzarella (<i>vegetarisch</i>) met caponata, tomaat, frisse salade en balsamicostroop | 9,50 |
| + <i>bresaola</i> | +3 |
| Club sandwich rijkelijk belegde sandwich met kip, bacon, ei, tomaat en komkommer | 10,50 |
| Kalfsrosbief gebraden met koffie en kerrie, geserveerd op desembrood met koffiemayonaise, | 10,50 |
| kapperappeltjes en frisse salade | |
| Garnalenkroketjes met citroenmayonaise, gefrituurde peterselie en desembrood | 11,50 |
| Salade geitenkaas (<i>vegetarisch</i>) met gegrilde venkel en paprika, granny smith en paprika-hazelnotencreme | 11,50 |
| Warmgerookte makreel op Rustiek-brood (met boekweitmeel), met zoetzure biet, hangop met lavas en kerriemayonaise | 12,50 |

Specials

| | |
|---|----------------------------------|
| Brisket langzaam gegaard rundvlees op een briochebol met uien-mangochutney en coleslaw | 12,50 |
| Steak tartare op klassieke wijze, met een gepocheerd hoeve-eitje en frietjes | <i>klein 13,50 / groot 19,50</i> |
| Uitsmijter-de-luxe brioche met ibericoham, een spiegeleitje, eendenlever, uienmarmelade en truffelmayonaise | 14,50 |
| Gamba's op een frisse salade met sojaboontjes, yuzu-wasabidressing en sesammayonaise | 14,50 |
| Gebakken eendenlever op suikerbrood, met gebakken appel, rozijnencompote met kumquat en vijgensiroop | 15,50 |
| 'Brabants zuurvlees' zoet-zuur stoofpotje van rundvlees, met frietjes en salade | 16,50 |
| Biefstuk van de ossenhaas (<i>favoriet van Robèrt</i>) gebakken in roomboter, met desembrood | 18,50 |

