

Lunchkaart

Keuken Van Leer



Strandkrabbensoep met lobbige pernodroom	9,9
Croque-monsieur KVL-klassieker: met ham, kaas en bechamel (<i>kan ook vegetarisch</i>)	7,9
Croque-madame KVL-klassieker: met ham, kaas, bechamel en een spiegeleitje (<i>kan ook vegetarisch</i>)	8,9
Egg benedict (<i>vegetarisch</i>) brioche met een gepocheerd hoeve-eitje, bearnaisesaus, spinazie en oude kaas	9,9
+ <i>gerookte zalm</i>	+3
Buffelmozzarella (<i>vegetarisch</i>) met caponata, tomaat, frisse salade en balsamicostroop	9,9
+ <i>bresaola</i>	+3
Club sandwich rijkelijk belegde sandwich met kip, bacon, ei, tomaat en komkommer	10,9
Kalfsrosbief gebraden met koffie en kerrie, geserveerd op desembrood met koffiemayonaise,	10,9
kapperappeltjes en frisse salade	
Garnalenkroketjes met citroenmayonaise, gefrituurde peterselie en desembrood	13,5
Salade geitenkaas (<i>vegetarisch</i>) met gegrilde venkel en paprika, granny smith en paprika-hazelnotencreme	11,9
Warmgerookte makreel op Rustiek-brood (met boekweitmeel), met zoetzure biet, hangop met lavas en kerriemayonaise	12,9

Specials

Brisket langzaam gegaard rundvlees op een briochebol met uien-mangochutney en coleslaw	12,9
Steak tartare op klassieke wijze, met een gepocheerd hoeve-eitje en frietjes	<i>klein 13,9 / groot 20</i>
Uitsmijter-de-luxe brioche met ibericoham, een spiegeleitje, eendenlever, uienmarmelade en truffelmayonaise	14,9
Gamba's op een frisse salade met sojaboontjes, yuzu-wasabidressing en sesammayonaise	14,9
Gebakken eendenlever op suikerbrood, met gebakken appel, rozijnencompote met kumquat en vijgensiroop	15,9
'Brabants zuurvlees' zoet-zuur stoofpotje van rundvlees, met frietjes en salade	16,9
Biefstuk van de ossenhaas (<i>favoriet van Robèrt</i>) gebakken in roomboter, met desembrood	19,9

