

lunchkaart

Wij serveren lunch van 11:30 tot 16:00 uur



lunch specialiteiten

2 'Haagsche Croquetten' met friet of brood naar keuze 9,50
naar traditioneel recept van de Haagsche Kookschool uit 1895

Haagsche croquetterij

De croquetten zijn gemaakt volgens een ouderwets lekker recept, op basis van het vlees van koeien die graasden op weilanden in Zuid-Holland.

2 'Haagsche Oesterzwam Croquetten' met friet of brood naar keuze 10,50

vegan croquetten met groene mosterd

Club sandwich 10,25

met eiersalade, spek, gerookte kip en pestomayonaise

Wrap 10,50

met pittige kip, courgette, paprika en taugé

Broodje Bieslandse hamburger 16,50

met Delfts blauwe kaas, truffelmayonaise, rode uiencompote

Spies van gegrilde 'Tante Door' kippendijen (1 spies) 13,25

met huisgemaakte huzarensalade, maiskolf, satésaus, kroepoek en friet - (2 spiezen) 18,25

Tante Door

Tante Door kip is echt 100% Hollands. Zij wordt geboren in de Achterhoek en groeit daar en in Brabant op in een ruime stal.

Pannenkoeken

Pannenkoek naturel 5,75

appel, spek, kaas of ham 1,00

per extra ingrediënt



Maaltijdsalades

met friet of brood geserveerd



Vis salade 14,75

met gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade en gerookte makreel

Vegetarische salade 13,75

met bieten, geitenkaas, appel en walnoot



Soepen



Tomatensoep met basilicumroom 5,75

Soep van het seizoen 6,75

Eiergerechten

*Keuze uit maïs-, boerenwit- of meergranenboterhammen
Van vrije uitloop eieren*

Bakkerij Hoeve Biesland
Jan bakt voor ons, met meel
van onze molen Windlust.
De broden worden gemaakt
op basis van desem en
zonder toevoegingen, ook
geen ei en melk.

Uitsmijter naturel 6,75

ham, kaas of spek 1,00
per ingrediënt

Uitsmijter carpaccio 11,25

**Puntzak
verse friet** 3,50
met mayonaise

Pan-gebakken tosti's

Ham en kaas 5,75

Blauwe kaas, spek en kipfilet 6,75



Broodgerechten

Keuze uit maïs-, boerenwit- of meergranenboterhammen



Italiaanse bol kip-caprese 10,50
met pesto, tomaat en mozzarella

Huisgemaakte tonijnsalade 9,75
met paprika, appel, sperziebonen en limoenmayonaise

Warme brie 8,75
met appel, walnoten en honing

Carpaccio van Bieslands rund 10,00
met pestomayonaise, pijnboompitten en Delftse oude kaas

lunch desserts

Ambachtelijke appeltaart van de molenaar 6,75
elke dag vers gebakken met kaneelijs en slagroom

Dame blanche 7,25
een echte klassieker met warme chocoladesaus

Hazelnootbrownie 8,00 
met een chocolade rots, caramel toffee saus en witte chocolade ijs



Korenmolen Windlust

In de molen, wordt nog steeds graan gemalen tot meel. Een proces wat al eeuwen lang op dezelfde manier wordt gedaan. De wind zorgt ervoor dat de molen draait, en dat er dus graan gemalen kan worden.

Van dat meel, maakt onze bakker heerlijk brood, maken wij heerlijke pannenkoeken en onze appeltaart.

De appels voor de appeltaart worden geschild door mensen met een verstandelijke beperking bij dagcentrum Bizzi, onderdeel van Ipse de Bruggen.
