LUNCH

LUNCH MENU

Drie gangen verrassings menu 35 p.p.

A LA CARTE

Brood van Lavett *(G/L/V of Vn)* met groene curry boter	6,5
Hardgekookt eitje *(G/L/S/V)* met kaas-uien crumble en spicy xo-mayo	3,25
Gemarineerde koolrabi *(L/N/V of VN)* met frambozen vinaigrette, pistache en geitenkaas in as	13
Krabdip op toast *(G/L)* gegratineerd met gruyere en bieslook creme	15
Ceviche van tonijn Met habanero-citroengras dressing	15
Rundernek langzaam gegaard met lavas-broccoli tapenade, crispy kippenhuid en gebakken ei mayo	14,5
Gekonfijte koolvis met Calabrische peper, gedroogde tomaat en dressing van kappertjes en jalapeño	15
Shiitake uit het vuur *(V)* gepofte knoflook, toast, lavas en eidooier	12,5
Zeeuwse mosselen *(G/L)* met pernod en dragon	15
Iberico procureur *(N)* met chicarrón en romescosaus	18
Spitskool *(N/S/Se/Vn)* met bang-bangsaus, pecannoten en bieslookcrème	17
Friet *(V of Vn)* met schil, Baraksaus en onze frietkruiden	5
Broodpudding *(G/L/N/Se/V)* met zoetwaren uit Lavett en gerookte zure room	9
Stroopwafel churros *(G/L)* met Gouda slagroom	9

KLEINTJES

Meloen met ham	6,5
Wrap tosti kaas, ketchup en komkommer	3,5

L - Lactose *V - Vega* *S - Soja* *N - Noten*
G - Gluten *Vn - Vegan* *Se - Sesam*

LUNCH

LUNCH MENU

Three course surprise menu 35 p.p.

A LA CARTE

Bread from Lavett *(G/L/V or Vn)* with green curry butter	6,5
Hard-boiled egg *(G/L/S)* with cheese-onion crumble and spicy XO mayo	3,25
Marinated kohlrabi *(L/N/ V of VN)* with raspberry vinaigrette, pistachio and goat cheese in ash	13
Crab dip on toast *(G/L)* gratinated with Gruyere and chive cream	15
Tuna ceviche with habanero-lemongrass dressing	15
Beef neck slow-cooked, served with lovage-broccoli tapenade, crispy chicken skin, and fried egg mayo	14,5
Confited mullet with Calabrian pepper, sun-dried tomato, and caper and jalapeño dressing	15
Shiitake out of the fire *(V)* roasted garlic, toast, lovage, and egg yolk	12,5
Zeeland mussels *(G/L)* with pernod and tarragon	15
Iberico procureur *(N)* with chicharrón and romesco sauce	18
Pointed cabbage *(N/S/Se/Vn)* with bang-bang sauce, pecan nuts, and chive crème	17
Fries *(V of Vn)* with peel, *Barak* sauce, and herbs	5
Bread pudding *(G/L/N/Se/V)* made of pastries from Lavett, smoked cream fraiche	9
Stroopwafel churros *(G/L)* met Gouda slagroom	9

KLEINTJES

Melon with ham	6,5
Wrap tosti with cheese, ketchup, and cucumber	3,5

L - Lactose *V - Vegetarian* *S - Soy* *N - Nuts*
G - Gluten *Vn - Vegan* *Se - Sesame*