

lunch, diner & bar

bar	10:00 tot 00:00
lunch	12:00 tot 15:00
diner	17:30 tot 21:00

voor

pompoensoep met crème fraîche & krokant broodkruim 8

geroosterde tomaat, amandel & nasturtium 9,5

aubergine fritto, peterselie, citroen & knoflook 11

geroosterde en gemarineerde bietjes & verse karnemelkkwark 10

gegrilde bindsla, kikkererwt, bosui & lavas 10

hoofd

Baambrugse varkensrug, knoflook & Mme Jeanette 19

op de huid geroosterde harderfilet met schaaldierensaus 24

Simmentaler runderlende (200g) & jus 24

gebraden koolrabi, zwarte knoflook, rozemarijn & beurre blanc 18

erbij

huisgebakken focaccia met olijfolie 5

verse friet met mayonaise 4,5

DIY stampotje — knoflookboter & zomerpostelein 5

seizoensgroenten 5,5

groene salade met mosterddressing 4,5

na

sundae — vanilleijs, pompoenpitpraliné, pure chocolade, crème anglaise & wilde bosbessencompôte 9

Baskische cheesecake met room, geroosterde blauwe bessen & blauwebessensorbet 9

grutte grize met vijgenbrood 10

ijs — per bol 2,5

HET BROEKER HUIS



Thijs en zijn team koken in het seizoen, lokaal, met groenten in de hoofdrol en altijd op houtvuur — mét zonder poespas.

selectie van thijs & anna

vegetarische daghap 10
alleen aan de stamtafel,
tussen 17:30 en 19:00

vuurdoop (om te delen. alleen per tafel) 45
focaccia, 4 voor, 2 hoofd,
seizoensgroenten,
aardappelgarnituur, sla & na

voor kinderen
zie kindermenu

Wij zijn trots op onze leveranciers — groenten & kruiden worden geteeld door Landzicht Biologisch. Eerlijk & biologisch vlees komt van Lindenhoff in Baambrugge. Jan Veerman uit Huizen brengt ons dagelijks verse vis. Korenmolen De Zandhaas levert het biologische meel voor ons brood & gebak.