

# LUNCH

## Soep

Huisgemaakte tomatensoep	6.5
Wisselende soep special <i>Elke dag een nieuwe soep</i>	6.5

*Soepen worden geserveerd met vers afgebakken brood en kruidenboter*

## Klassiekers

Twaalfuurtje* ✓ <i>Huisgemaakte tomatensoep, vers oerbrood, kroket, gebakken ei, kaas, ham en gerookte zalm</i>	12
Stoete kroket* ✓ <i>Twee rundvlees kroketten, vers oerbrood, rauwkost en mosterd</i>	9.5
Hunebed burger* ✓ <i>Beefburger geserveerd met ovenvers Focaccia brood, slamix, ui, saus, bacon, kaas en frites</i>	14.95
Kipsaté <i>3 spiesjes met kipfilet, satésaus geserveerd met brood of frites</i>	12.5
Quesadilla Pulled Pork <i>Quesadilla gevuld met groenten, pulled pork, salsa saus, gegratineerd met kaas</i>	9.5
Quesadilla Vega <i>Quesadilla gevuld met geitenkaas, tomaat en walnoten</i>	9.5

## Tosti's

Ham en/of kaas**	6
Hartenlust** <i>Geitenkaas, honing en walnoten</i>	8.5
Noah** <i>Pesto, tomaat en brie</i>	7.5
Dante ** <i>Ham, kaas, tomaat, gebakken champignons en ui</i>	7.5

\*\* Tosti's, worden bereid met vers bruin oerbrood, geserveerd met een saladegarnituur en curry

✓ *Deze gerechten zijn ook vegetarisch te bestellen. Heeft u dieetwensen en/of allergieën, dan horen wij dit graag van u.*

# WIJNEN

## Wijn

<i>Mousserende Wijnen</i>		
Cava Brût flesje 20 CL		6.25
<hr/>		
<i>Witte wijnen</i>		
Inspiration by Chloé Blanc	4	20.5
<i>Sauvignon Blanc Frankrijk</i>		
Maison du Sud	4	20.5
<i>Chardonnay Frankrijk</i>		
Roquende Sweet	4	20.5
<i>Sweet White Frankrijk</i>		
Floralba	4.25	21.5
<i>Pinot Grigio Italië</i>		
Les Jeantels	4.5	22.5
<i>Pic Poule De Pinet Frankrijk</i>		
<hr/>		
<i>Rode wijnen</i>		
Seriti	4	20.5
<i>Merlot Zuid-Afrika</i>		
Duca Sargento	4.5	22.5
<i>Primitivo Italië</i>		
Passione Reale Appassimento	4.75	24.5
<i>Nero di Troja / Primitivo Italië</i>		
No Pig Deal	4.75	24.5
<i>Grenache, Syrah, Mourvèrde Frankrijk</i>		
<hr/>		
<i>Rosé wijnen</i>		
Inspiration by Chloé Rosé	4	20.5
<i>Garnacha Syrah Frankrijk</i>		
Rosé d'Anjou	4.25	21.5
<i>Garnacha Syrah Frankrijk</i>		
<hr/>		
<i>Dessert wijnen</i>		
Gonzales Byass	4.75	
<i>Pedro Ximénez Spanje</i>		
<hr/>		
<i>Alcohol vrije wijnen</i>		
Le Petit Étoile flesje 20 cl	5.5	
<i>Cabernet Sauvignon rode biologische alcohol vrije wijn</i>		
Le Petit Étoile flesje 20 cl	5.5	
<i>Chardonnay witte biologische alcohol vrije wijn</i>		

# DESSERT

## Dessert

Dame Blanche	6.5
<i>Met vanille ijs, warme chocoladesaus en slagroom</i>	
Pastel de Nata	7
<i>Heerlijk luchtig bladerdeeg gebakje met gezouten karamel en vanille ijs</i>	
Crème brûlée	9
<i>Geflambeerd aan tafel, geserveerd met vanille ijs en slagroom</i>	
Wentelteefjes	8.5
<i>met vanille ijs en slagroom</i>	
Aangeklede koffie	v.a. 6.5
<i>Aangeklede koffie, thee of warme drank naar keuze met diverse lekkernij</i>	
Knetterend kinderijsje	5.5
<i>Vanille ijs, knetters en slagroom</i>	
Monchougebak	4
<i>Het heerlijke pareltje van Hartenlust</i>	

# LUNCH

## Uitsmijters

Ham en/of kaas*	9.5
De Parel*	11.5
<i>Ham, kaas, spek, gebakken champignons, ui en salade</i>	
<i>* Uitsmijters worden bereid met vers oerbrood en 3 eieren</i>	

## Rustieke baguettes

Carpaccio*	12.5
<i>Truffelmayonaise, oude kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en rucola</i>	
Old Amsterdam* (warm) ✓	9.5
<i>Pijnboompitten, augurk, rucola en honingmosterdsaus</i>	
Pulled pork*	9.5
<i>Salsasaus en salade mix</i>	
Zalm*	12.5
<i>Roomkaas, huisgemaakte citroenmayonaise en veldsla</i>	
<i>* keuze uit wit of bruine baguette</i>	

## Maaltijdsalades

Carpaccio***	15
<i>Met zongedroogde tomaat, pijnboompitten, oude kaas en truffelmayonaise</i>	
Gerookte zalm***	15.5
<i>Gerookte zalm met huisgemaakte citroenmayonaise</i>	
Gamba's***	15.5
<i>In knoflookolie gebakken gamba's</i>	
Warme geitenkaas***	15
<i>Warme geitenkaas, met honing en walnoten</i>	
<i>*** Geserveerd met vers afgebakken brood en huisgemaakte kruidenboter</i>	



# DINER

## Voorgerechten

Huisgemaakte tomatensoep ✓ <i>Brood en kruidenboter</i>	6.5
Wisselende soep special ✓ <i>Brood en kruidenboter</i>	6.5
Rustiek brood <i>Vers afgebakken brood met 3 wisselende huisgemaakte smeersels</i>	6.5
Carpaccio <i>Truffelmayonaise, oude kaas, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en rucola</i>	10
Zalmp Carpaccio <i>Citroenmayonaise, rucola, rode ui, pijnboompitten en veldsla mache</i>	11
Quiche ✓ <i>Met geitenkaas, tomaat en ui</i>	9.5
Gamba's <i>In knoflookolie gebakken, geserveerd met ovenvers brood</i>	10.5
Quesadilla <i>Met pulled pork, salsa saus en kaas</i>	8.5
Proeverij de parel <i>Heerlijke proeverij van kleine gerechten van de Chêf (v.a. 2 personen, prijs 13 p.p.)</i>	13 p.p.

## Vlees Gerechten

Varkenshaas <i>Geserveerd met roomkaas en rauwe ham</i>	22.5
Tournedos <i>Geserveerd met huisgemaakte pepersaus</i>	28.5
Stoofpotje <i>Huisgemaakt stoofpot</i>	19.5
Spareribs <i>Zoet, naturel of pittig</i>	19.5
Parelhoenfilet <i>Geserveerd met een rode portsaus</i>	21.5

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelgarnituur en een wisselende saladegarnituur.

# DINER

## Visgerechten

Zeebaarsfilet <i>Geserveerd met zeekraal en witte wijnsaus</i>	22.5
Zalmfilet <i>Op de huid gebakken, met tuinkruiden, roomkaas en tomaat</i>	22
Gamba's <i>In knoflookolie gebakken geserveerd met pasta, spinazie en roomkaas</i>	22

## Vegetarische gerechten

Pansotti <i>Gevuld met ricotta en spinazie geserveerd met champignonroomsaus</i>	19.5
Portobello's <i>Gevuld met warme groenten, pesto, gegratineerd met kaas</i>	19.5
Quesadilla's <i>Met warme groenten en geitenkaas</i>	19.5

## Maaltijdsalades

Carpaccio <i>Met zongedroogde tomaat, pijnboompitten, oude kaas en truffelmayonaise</i>	15.5
Gerookte zalm <i>Met huisgemaakte citroenmayonaise</i>	16
Gamba's <i>In knoflookolie gebakken gamba's</i>	16
Warme geitenkaas <i>Met honing en walnoten</i>	15.5

## Kindermenu's

Spareribs <i>Frites en appelmoes</i>	8.5
Kroket <i>Frites en appelmoes</i>	7
Frikandel <i>Frites en appelmoes</i>	7
Pansotti <i>Gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met champignonroomsaus</i>	9.5

✓ Deze gerechten zijn ook vegetarisch te bestellen. Heeft u dieetwensen en/of allergieën, dan horen wij dit graag van u.