

LUNCH

12:00 - 16:00 uur

Soep

Huisgemaakte tomatensoep ✓ **6.5**

Wisselende soep special ✓ **6.5**
Elke dag een nieuwe soep

*Soepen worden geserveerd met vers
afgebakken brood en kruidenboter*

Klassiekers

Twaalfuurtje* ✓ **12.5**

*Huisgemaakte tomatensoep, vers oerbrood,
kroket, gebakken ei, kaas, ham en gerookte zalm*

Stoete kroket* ✓ **9.5**

*Twee rundvlees kroketten, vers oerbrood,
rauwkost en mosterd*

Hunebed burger* ✓ **15.5**

*Beefburger geserveerd met ovenvers Focaccia
brood, slamix, ui, saus, bacon, kaas en frites*

Kipsaté **12.5**

*3 spiesjes met kipfilet, satésaus geserveerd
met brood of frites*

Quesadilla Pulled Chicken **9.5**

*Quesadilla gevuld met pulled chicken en
salsasaus, gegratineerd met kaas*

Quesadilla Vega **9.5**

*Quesadilla gevuld met geitenkaas, tomaat
en walnoten*

Tosti's

Ham en/of kaas **6**

Hartenlust **8.5**

Geitenkaas, honing en walnoten

Noah **7.5**

Pesto, tomaat en brie

Dante **7.5**

Ham, kaas, tomaat, gebakken champignons en ui

*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.*



LUNCH

Uitsmijters

Ham en/of kaas **9.5**

De Parel **11.5**

Ham, kaas, spek, gebakken champignons, ui en salade

Uitsmijters worden bereid met vers oerbrood en 3 eieren

Rustieke baguettes

Carpaccio **12.5**

Truffelmayonaise, oude kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en rucola

Old Amsterdam (warm) ✓ **9.5**

Pijnboompitten, augurk, rucola en honingmosterdsaus

Pulled chicken **9.5**

Salsasaus en salade mix

Zalm **12.5**

Roomkaas, huisgemaakte citroenmayonaise en veldsla

Keuze uit wit of bruine baguette

Maaltijdsalades

Carpaccio **15.5**

Met zongedroogde tomaat, pijnboompitten, oude kaas en truffelmayonaise

Gerookte zalm **16**

Gerookte zalm met huisgemaakte citroenmayonaise

Gamba's **16**

In knoflookolie gebakken gamba's

Warme geitenkaas **15.5**

Warme geitenkaas, met honing en walnoten

Geserveerd met vers afgebakken brood en huisgemaakte kruidenboter

D I N E R

Gerechten van de Dinerkaart zijn vanaf 17:00 uur te bestellen

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>	10.5
Zalmp Carpaccio <i>Citroenmayonaise, rucola, rode ui, pijnboompitten en veldsla mache</i>	11.5
Carpaccio van oesterzwammen ✓ <i>Oude kaas, truffelmayonaise, pijnboompitten en rucola</i>	10.5
Burrata ✓ <i>Op een bedje van rucola en noten</i>	9.5
Gamba's <i>In knoflookolie gebakken, geserveerd met ovenvers brood</i>	10.5
Proeverij de parel <i>Heerlijke proeverij van kleine gerechten van de Chêf (v.a. 2 personen)</i>	13 p.p.

Vlees Gerechten

Varkenshaaspannetje <i>Geserveerd met champignonroomsaus, gegratineerd met kaas</i>	22.5
Surf & Turf <i>Kalfsentrecote geserveerd met gamba's</i>	29.5
Langzaam geeraard buikspek <i>Geserveerd met honingmosterdjus</i>	22.5
Spareribs <i>Zoet, naturel of pittig</i>	20.5
Kipfilet <i>Geserveerd met ananas en brie</i>	22.5

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

D I N E R

Visgerechten

Wisselende vis	**,*
<i>Elke week een nieuw visgerecht</i>	
Zalmfilet	23.5
<i>Op de huid gebakken, geserveerd met geitenkaas</i>	
Gamba's	22.5
<i>In knoflookolie gebakken geserveerd met pasta, spinazie en roomkaas</i>	

Vegetarische gerechten

Champignons	20
<i>Gebakken in een honingmosterdjus met roomkaas, zongedroogde tomaten en oude kaas</i>	
Burrata	20
<i>Op een bedje van warme groenten, rucola en noten</i>	
Quesadilla's	20
<i>Gevuld met warme groenten en geitenkaas</i>	

Maaltijdsalades

Carpaccio	16.5
<i>Met zongedroogde tomaat, pijnboompitten, oude kaas en truffelmayonaise</i>	
Gerookte zalm	16.5
<i>Met huisgemaakte citroenmayonaise</i>	
Gamba's	16.5
<i>In knoflookolie gebakken gamba's</i>	
Warme geitenkaas	16.5
<i>Met honing en walnoten</i>	

Kindermenu's

Spareribs	8.5
<i>Frites en appelmoes</i>	
Kroket	7
<i>Frites en appelmoes</i>	
Frikandel	7
<i>Frites en appelmoes</i>	
Varkenshaaspuntjes	9.5
<i>met champignonroomsaus, Frites en appelmoes</i>	

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

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>	
Chocolademousse	8.5
<i>met karamelsaus en mango ijs</i>	
Verse aardbeien	7
<i>met vanille ijs en slagroom (seizoensgebonden)</i>	
Aangeklede koffie	v.a. 6.5
<i>Aangeklede koffie, thee of warme drank naar keuze met diverse lekkernijen</i>	
Knetterend kinderijsje	5.5
<i>Vanille ijs, knetters en slagroom</i>	
Monchougebak	4
<i>Het heerlijke pareltje van Hartenlust</i>	





WIJNEN

Wijn

Mousserende Wijnen

Cava Brût flesje 20 CL **6.25**

Witte wijnen

Inspiration by Chloé Blanc **4 20.5**

Sauvignon Blanc Frankrijk

Maison du Sud **4 20.5**

Chardonnay Frankrijk

Roquende Sweet **4 20.5**

Sweet White Frankrijk

Floralba **4.25 21.5**

Pinot Grigio Italië

Les Jeantels **4.5 22.5**

Pic Poule De Pinet Frankrijk

Rode wijnen

Seriti **4 20.5**

Merlot Zuid-Afrika

Duca Sargento **4.5 22.5**

Primitivo Italië

Passione Reale Appassimento **4.75 24.5**

Nero di Troja / Primitivo Italië

No Pig Deal **4.75 24.5**

Grenache, Syrah, Mourvèrde Frankrijk

Rosé wijnen

Inspiration by Chloé Rosé **4 20.5**

Garnacha Syrah Frankrijk

Rosé d'Anjou **4.25 21.5**

Garnacha Syrah Frankrijk

Dessert wijnen

Gonzales Byass **4.75**

Pedro Ximénez Spanje

Alcohol vrije wijnen

Le Petit Étoile flesje 20 cl **5.5**

Cabernet Sauvignon rode biologische alcohol vrije wijn

Le Petit Étoile flesje 20 cl **5.5**

Chardonnay witte biologische alcohol vrije wijn