

# 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 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 brood, slamix, ui, saus, bacon, kaas en frites*

Vegetarische Hunebed burger ✓ **15.5**

*Burger geserveerd met ovenvers brood, slamix, ui, saus, kaas en frites*

Kipsaté **13.5**

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

Flamkuchen **9.5**

*Met beenham, ui en roomkaas*

Flamkuchen **9.5**

*Met geitenkaas, honing 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 **12.5**

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

*Uitsmijters worden bereid met 3 eieren, geserveerd op vers oerbrood en saladegarnituur*

## Rustieke baguettes

Carpaccio **12.5**

*Truffelmayonaise, oude kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en rucola*

Old Amsterdam (warm) ✓ **10.5**

*Pijnboompitten, augurk, rucola en honingmosterdsaus*

Lauw warme beenham **10.5**

*Salade mix en honingmosterdsaus*

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*

Warme geitenkaas **15.5**

*Warme geitenkaas, met honing en walnoten*

*Geserveerd met vers afgebakken brood en huisgemaakte kruidenboter*

# DINER

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>	11
Rode bieten salade ✓ <i>Frisse rode bieten salade met geitenkaas</i>	10
Zalmp Carpaccio <i>Citroenmayonaise, rucola, rode ui, pijnboompitten en veldsla mache</i>	11.5
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>	14 p.p.

## Vlees Gerechten

Diamanthaas <i>Geserveerd met een huisgemaakte bospaddenstoelensaus</i>	30
Wisselend huisgemaakt stoofpotje	24.5
Eendenbout <i>Geserveerd met een huisgemaakte wildsaus</i>	24.5
Spareribs <i>Zoet, naturel of pittig</i>	22.5
Wisselend vleesgerecht <i>Elke week een heerlijk nieuw gerecht</i>	***

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

# DINER

## Visgerechten

Zalmfilet	24.5
<i>Op de huid gebakken, met een krokantje van bruine suiker en grove mosterd</i>	
Gamba's	23.5
<i>In knoflookolie gebakken, geserveerd met pasta, spinazie en roomkaas</i>	
Wisselende vis	**,*
<i>Elke week een nieuw visgerecht</i>	

## Vegetarische gerechten

Paddenstoelen melange	21,5
<i>Gebakken in kruidenboter, zongedroogde tomaat en roomkaas</i>	
Vegetarische spiesjes	21,5
<i>Geserveerd met warme groenten, champignons en huisgemaakte aioli</i>	
Pasta met vegetarische bites	21,5
<i>Geserveerd met een bospaddenstoelensaus</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</i>	
Warme geitenkaas	16.5
<i>Met honing en walnoten</i>	
<i>Onze maaltijdsalades worden geserveerd met brood of met frites</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>	
Zalmfiletje	9.5
<i>Frites en appelmoes</i>	
3-gangen kindermenu	12.5
<i>Voorgerecht:</i>	
<i>Klein tomatensoepje</i>	
<i>Hoofdgerecht:</i>	
<i>frites met kipnugguts, frikandel of kroket</i>	
<i>Dessert:</i>	
<i>Schatkistje met een verrassing</i>	

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

# DESSERT

## Dessert

<b>Dame Blanche</b>	<b>6.5</b>
<i>Met vanille ijs, warme chocoladesaus en slagroom</i>	
<b>Pannacotta</b>	<b>7.5</b>
<i>Geserveerd met bosvruchtenijs en slagroom</i>	
<b>Frans chocoladetaartje</b>	<b>7.5</b>
<i>Met merenque</i>	
<b>Aangeklede koffie</b>	<b>v.a. 7.5</b>
<i>Aangeklede koffie, thee of warme drank naar keuze met diverse lekkernijen</i>	
<b>Kinderijsje</b>	<b>5.5</b>
<i>Schatkistje gevuld met ijs en een verrassing</i>	
<b>Monchougebak</b>	<b>4</b>
<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*