

Lunch Karte

Die Lieblings-Lunch-Platte von Gerrit

Lunchplatte "Hoorn A7" 15.00 p.p.

Eine Etagere für 2 Personen | Brötchen mit Carpaccio, Tunfischsalat und Krokette | Tomatensuppe



Vegetarische Lunchplatte "Hoorn A7" 15.00 p.p.

Eine Etagere für 2 Personen | Brötchen mit Avocado, Eiersalat und vegetarischer Krokette | Tomatensuppe

Specials

Brötchen mit Carpaccio 13.50

Pesto-Mayonnaise | Pinienkerne | Parmesankäse

Räucherlachs 13.50

Rahmkäse | Gurke | rote Zwiebeln | Rucola

Club Sandwich 13.50

Toastbrot | Putenfleisch | Bacon | Omelett | Gurke | Tomate | Chips | Avocado-Mayonnaise

Brötchen mit "gezupftem" Schmorfleisch 12.50

Romana-Salat | rote Zwiebeln | Tomate | Senf-Mayonnaise



Avocado-Sandwich 11.50

Hummus | gekochtes Ei | Gurke | Tomate

Kroketten "Van der Valk" 8.50

- Fleischkroketten
- Vegane Kroketten

Jeweils serviert mit Brot | grobem Senf | 2 Stück

Hausgemachter Eiersalat 7.50

Schnittlauch | Kapern | sonnengetrocknete Tomaten

Tunfischsalat 10.50

Gurke | rote Zwiebeln | gekochtes Ei | Tomate

Unser besonderes Angebot:
Das „Brot von Menno“. Sie haben die Wahl zwischen Sauerteig und Mehrkorn. Absolut sauber produziertes Brot, gebacken auf Kompositsteinböden in hypermodernen, gasgeheizten Heißwasseröfen, die pro Stück 6.000 Kilo wiegen. Der Bäcker nutzt dafür keine anderen Zutaten als (Hefe-)Teig, Salz und Wasser. Also keine Backhilfsstoffe, keinen Zucker, kein Fett, keine Milchprodukte, keine E-Nummern. Noch sauberer kann man Brot nicht backen!



vegetarisch



glutenarm



vegan



Lunch Karte

Suppen

Serviert mit einem Stück Brot



Gerrits Lieblings-Tomatensuppe 7.50

Hausgemachte Tomatensuppe | Basilikum (🍷 möglich)

Tom Kha Kai 8.50

Hühnerfleisch | Zitronengras (🌱 möglich)

Maissuppe 7.50

Bacon | Frühlingszwiebeln (🌱 möglich)

Sandwichtoasts

Brotwahl: Weißbrot, Sauerteig oder Mehrkorn

Croque Monsieur Schinken | Käse | Béchamelsoße 9.50

Salami-Sandwichtoast Salami | Käse | Chili 7.50

Sandwichtoast für die Kleinen Schinken | Käse 5.50

Salate

Carpaccio-Salat 13.50 klein | 16.00 groß

Balsamico-Essig | Pinienkerne | karamellierte Zwiebeln | Parmesankäse | gemischter Salat | Croûtons (mit Entenleber 1 Euro Aufpreis) (🍷 möglich)

Caesar-Salat 14.50 klein | 17.00 groß

Hühnerfilet oder Garnelen | weichgekochtes Ei | rote Zwiebeln | Bacon | Cherrytomaten | Parmesankäse | Caesar-Dressing | Croûtons (🍷 möglich)

Ziegenkäse-Salat 14.50 klein | 17.00 groß

Bacon | Erdbeeren | Minze | gemischter Salat | Pinienkerne | Croûtons | Balsamico-Dressing (🌱 und 🍷 möglich)

Salat mit Rinderfilet 15.00 klein | 17.50 groß

Römischer Salat | Champignons | Paprika | Zwiebeln | Sojasprossen | Gewürzgurke | Cashewnüsse | Sesam-Dressing (🍷 möglich)



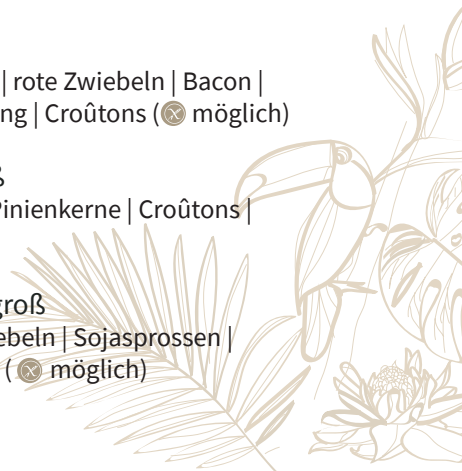
vegetarisch



glutenarm



vegan



Lunch Karte

Eier

Auf 2 Scheiben Brot (wahlweise: Weißbrot oder "Sauerteig- bzw. Mehrkornbrot von Menno")

Omelett 9.25

Höchstens 4 Zutaten pro Omelett, danach 1,50 Euro Aufpreisje Zutat.

Auswahl aus:

- ⊗ Schinken | Bacon | Käse
- Champignons | Spinat | Paprika | Zwiebeln
- Räucherlachs (+ 2 Euro)

Spiegeleier "Hoorn A7" 9.50

Hühnerfilet | Avocado-Aufstrich | Spinat

Spiegeleier 9.00

Schinken | Käse | Roastbeef

Warme Gerichte

Gerrits Lieblings-Tournedos 26.50

Gemüse der Saison | Pfefferfersoße | Salat | Pommes frites

Sliptongen 22.50

Gebakken in kruidenboter | citroenmayonaise (⊗ mogelijk)

Saté-Spieße

Hühnerschenkelfleisch 19.50

Schweinefilet 21.50

Erdnussoße | frittierte Zwiebeln | Garnelencracker | Essiggemüse | Pommes frites

Wagyu-Burger 19.50

Brioche-Brötchen | Blauschimmelkäse aus Alkmaar | rotes Zwiebelkompott | Trüffel-Mayonnaise | Pommes frites

Vegan Cheeseburger 17.50

180 gram plantaardige burger | vegan cheddar smokey BBQ-saus | little gem | tomaat | gebakken ui

 vegetarisch  glutenvrij  vegan



Lunch Karte

Desserts

Dame Blanche 6.50

Vanille-Sahneeis | Schokoladensoße | Schlagsahne (☒ möglich)

Van der Valk Eisbecher 7.50

Frisches Obst | 3 Sorten Sorbet-Eis (☒ möglich)

Eisbecher "Hoorn A7" 9.00

Plätzchenteig-Eis | Oreo-Eis | Salted Caramel-Eis | Schlagsahne

Cheesecake Salted Caramel 8.50

Vanille-Sahneeis

☒ Frischer Obstsalat 6.50

Süße Kostprobe 12.50 p.p.

Desserts-Auswahl des Chefkochs

Warmer Brownie 9.00

Oreo-Eis | weißes Schokoladenmousse

Lakritze-Variation 8.50

Lakritze-Sahneeis | Anis-Crumble | Lakritzebonbons

Baba Mangué 9.50

Maracuja-Mango-Mousse | gebackene Banane

Käseplatte 10.50

Gereifter Beemster-Käse | Blauschimmelkäse aus Alkmaar | Ziegenbrie | Nussbrot | Honig | Apfelsirup

