

SINDS
1945

hotel restaurant
BAKKER
V O R D E N

VOOR BIJ DE BORREL

Borrelhapjes

Bitterballen handgemaakt per stuk	0,80
Gemengd bittergarnituur koud en warm per persoon	5,95
Kaasstengels, vlammetjes, vlinder garnalen per stuk	0,80
Garnalenkroketjes van "Holtkamp" 3 stuks	11,50
Drie groentekroketjes van Cas Spijkers	10,50
Jonge of oude kaas per portie 6 stukjes	5,75
Hausmacher & grillworst van "Vlogman" 6 stukjes	5,75
Kippenlevertjes omwikkeld met spek en krokant gebakken	6,50
Gemengde noten per portie	3,50
Knoflook olijven per portie	3,50

Brand Proeverij

4 proefglasjes met de "Brand" seizoenbieren vergezeld van 4 bijpassende hapjes	9,95
--	------

WARME & KOUDE LUNCH

Soepen

Heldere groentesoep met gestoofd rundvlees en balletjes	6,50
Tomatensoep met room en balletjes	6,50
Champignon crème soep met room en champignons	6,50
Bisque van schaaldieren, licht gebonden met rivierkreeften staartjes	8,50

Salades, warme en koude lunchgerechten

Groene salade met geitenkaas, rode biet, gedroogde vijg en een vinaigrette van honing	11,50
Gemengde salade met gebakken gamba's en oosterse dressing	13,50
Garnalencocktail met romige cocktailsaus	14,50
Trio van vis: gerookte zalm, gerookte paling en een rillete van makreel en kabeljauwlever	14,50
Escargots; wijngaard slakken in pittige kruidenboter	10,50
Gebakken champignons met spekjes en toast	9,50
Mosseltjes krokant gebakken met kruidenboter	10,50

Kroketten, omeletten en uitsmijters

Handgemaakte kroketten 1 of 2 met brood per stuk	4,50
Drie garnalenkroketjes van "Holtkamp", gefrituurde peterselie en brood	11,50
Drie groentekroketjes van Cas Spijkers met brood	10,50
Uitsmijter met ham of kaas of rosbief of krokant gebakken spek	8,50
Omelet "Klassiek"; met krokante spekjes, champignons, gebakken uitjes, paprika	9,00
"Bakkers Uitsmijter"; met ham, kaas, krokant gebakken spek en een bolletje huzarensalade	10,50

WARME & KOUDE LUNCH

Broodjes

Keuze uit Biologisch Pompoenbroodje of Donkerbruine roggebol belegd met;	9,25
• Carpaccio van dingesneden ossenhaas	
• Brie met walnoot en honing	
• Ossenworst, verse zwarte peper	
• Oude Hollandse kaas	
Gerookte zalm op huisgemaakte dunne toast met mosterd/dille mayonaise, fijne sla	9,75
Dunne toast "Gezond" met ham en kaas, gekookt scharrel eitje, tomaat, sla, komkommer en verse bieslook	9,25
Tosti in de pan gebakken met ham en kaas	5,75

Bakkers Klassiekers

"12 uurtje": Kopje groentesoep, Boterhammetje met ham, kaas en kroket, bolletje huzaren salade en glas melk of karnemelk naar keuze	11,50
"Mini 12 uurtje": klein kopje groentesoep, 3 kleine broodjes met ham, oude kaas en bitterbal, glas melk of karnemelk naar keuze	9,50
Russisch ei: vleessalade aangekleed met diverse vissoorten, remoulade saus brood en boter	12,50
Huzaren salade: huzaren salade aangekleed met diverse vleessoorten brood en boter	10,50
Biefstuk* Lunch: met frites of brood en groene gemengde salade	24,50
Wienerschnitzel Lunch met groene gemengde salade en frites	11,50

** Iers Black Angus rund, origineel afkomstig uit de hooglanden van Ierland. Puur, mals en rijk van smaak*

NAGERECHTEN

Ijsjes en desserts

Citroensorbetijs met een vleugjevlierbesjenever, heerlijk om uw diner mee af te sluiten	5,50
Chipolata bavaroise met marasquinsaus	8,50
Coupe Nougatine: notenijs met Amaretto en gebrande hazelnoten	8,50
Oma's griesmeelpudding met bessensap	6,50
Moelleux au chocolat met witte chocolademousse, choco-crunch en stracciatella-ijs	9,50
Crème brûlée, vanillepudding met een laagje gekaramelliseerde suiker	7,50
Dame Blanche: vanille ijs, advocaat, slagroom en warme chocoladesaus	8,50
Kinderijsje: vanille ijs met aardbeiensaus, spikkels en slagroom	4,95
Kaas & Port: binnen- en buitenlandse kazen en een glas witte port	12,50
Parade van desserts, vanaf 2 personen te bestellen	18,50

Gebak en lekkers bij de koffie

Huisgemaakt appel abrikozen taartje met een toefje slagroom	3,25
Cake van de dag	2,25