

# LUNCH SUGGESTIES

---

## Taloêr Appelmans

18,50

Maak je keuze uit vlees, vis of veggie en geniet van drie lekkere gerechtjes op één taloêr (bord). Perfect voor een gevarieerde lunch.

### Vlees

Kroket van Duroc-varken. Getoast zuurdesembrood met 5 uur traaggegaarde Simmental-rosbief en een spread van Tierenteyn-graanmosterd. Geserveerd met een vers soepje van de chef.

### Vis

Kroket van grijze Belgische noordzeegarnalen. Getoast zuurdesembrood met Schotse gerookte zalm en roomkaas. Geserveerd met een vers soepje van de chef.

### Veggie

Belgische kaaskroket. Getoast zuurdesembrood met spread van buffelmozzarella van de Belgische kaasmeester Van Tricht, pesto en tomaten-gremolata. Geserveerd met een vers soepje van de chef.

## BROOD

---

### Simmental rosbief briochebroodje

13,50

Sesambrioche belegd met 5 uur traag geegaarde Simmental rosbief, gekarameliseerde Spaanse ui, dressing van geroosterde tomaten en balsamico, Franse rucola, tomatensalsa en afgewerkt met gesmolten cheddar.

### Broodje geit

10,50

Focaccia pesto rosso, met lauwwarm geserveerde Kempense geitenkaas van Polle, warme tomatensalsa, honingdressing en compote van gekarameliseerde tomaten.

**Supplement Belgische frieten met mayonaise + 3,00**