SANDWICHES

Onze sandwiches en croques worden bereid
met ambachtelijk zuurdesembrood

Gerookte zalm 15,5
Rijkelijk belegd met gerookte zalm, frisse limoenmayonaise,
ingelegde groenten en een knapperige groene salade

Carpaccio 15,5
Rijkelijk belegd met rundercarpaccio, pestomayonaise,
Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten

Alphenaer 14,5
Rijkelijk belegd met Alphenaer geitenkaas, rode biet, hummus,
rucola, walnoot en balsamico

Croque Monsieur 9,5
Met ham, kaas en een knapperige groene salade

Croque Madame 11
Met ham, kaas, een spiegelei en een knapperige groene salade

SPECIAAL VOOR DE KINDEREN

Croque Petit 7,5
Met ham en kaas

Tomatensoep 5
Met brood en als je wilt ook met balletjes

Pannenkoek 7,5
Met vers fruit, chocolade en slagroom

Wentelteefjes 7,5
Van brioche, met karamel en een bolletje vanille-ijs

Broodje 5
Met kaas, hagelslag of pindakaas

Frietjes 5

Heb je een allergie of dieetwens?
Laat het ons weten, dan houden we er met zorg rekening mee.

= vegetarisch = plantaardig

"Tussen het groen is er even
niets anders dan nu".

LUNCHKAART

LUNCH BIJ ‘T ZAND

Tijdens de lunch serveren we een selectie van verse, smaakvolle gerechten die met zorg zijn bereid.
Van lichte en frisse combinaties tot rijk belegde klassiekers, altijd met aandacht voor kwaliteit en pure ingrediënten.

Of je nu komt voor een ontspannen moment samen, een gezellige lunch met vrienden of een korte pauze midden op de dag. Bij ‘t Zand ben je van harte welkom.

Onze lunchgerechten worden geserveerd tot 15:30 uur.

SOEPEN

Bouillabaisse 14,5
Rijkgevulde vissoep, geserveerd met zuurdesembrood en rouille

Japanse misosoep 8,5
Hartige gevogeltebouillon met shiitake, tofu, noedels, paksoi en een gekookt ei

Klassieke tomatensoep 8,5
Pomodorisoep met room, naar wens geserveerd met balletjes

SALADES

Panzanella 16,5
Italiaanse broodsalade met basilicumolie, tomaat, gegrilde paprika en romige burrata

Salade Niçoise 19,5
Franse klassieker met verse tonijn, gekookt ei, prinsessenboontjes, krieltjes en rode ui

Bulgursalade 16,5
Kruidige bulgur met linzen, blauwe kaas, avocado, little gem en geroosterde amandelen

Salade prosciutto 19,5
Rucola met aceto balsamico, prosciutto, gedroogde abrikozen, Parmezaanse kaas en gerookte cherrytomaatjes

KROKETTEN

Kaas 13,5
Twee kaaskroketten op zuurdesembrood met truffelmayonaise en tuinkers

Garnaal 17,5
Twee garnalenkroketten op zuurdesembrood met citroenmayonaise en peterselie

Kalf 15,5
Twee kalfskroketten op zuurdesembrood met grove mosterd en een frisse groene salade

Paddenstoel 13,5
Twee paddenstoelkroketten op zuurdesembrood met rendangmayonaise en een frisse groene salade

12-UURTJES

Vis 18,5
Gerookte zalm, garnalenkroket, vissoep en zuurdesembrood

Vlees 18,5
Prosciutto, kalfskroket, pomodorisoep en zuurdesembrood

Natuur 18,5
Gerookte aubergine, paddenstoelkroket, soep van geroosterde groenten en zuurdesembrood

EIEREN

Eggs Florentine 15,5
Twee gepocheerde eieren met spinazie, gerookte zalm en hollandaisesaus, geserveerd op zuurdesembrood

Eggs ‘t Zand 15,5
Twee gepocheerde eieren met spinazie, avocado en hollandaisesaus, geserveerd op zuurdesembrood

Uitsmijter 12,5
Drie spiegeleieren op zuurdesembrood,
belegd met kaas, ham of spek
Extra kaas, ham of spek: 1,5 per portie

Uitsmijter carpaccio 16
Drie spiegeleieren op zuurdesembrood, belegd met runder-carpaccio, Parmezaanse kaas, rucola en een vleugje pesto- of truffelmayonaise

Scrambled eggs 15,5
Op toast van briochebrood met prosciutto, truffel en Parmezaanse kaas