

Lunchkaart

Van 12.00 - 16.30

Broodjes

DE BLAAUWE KAMER	14
Tomatensoep • boerenbrood wit of bruin • uitsmijter kaas • kroket • mosterdmayonaise	
ITALIAANS BROODJE MET TOFU ROEREI	12.5
LIEVER MET ZALM ? +1.5	
Avocado • rode ui • rucola • komkommer	
ITALIAANS BROODJE MET KIP	12.5
Gemarineerde kipdij • hummus van lokale lupineboon • spinazie • pijnboompit	
ITALIAANS BROODJE MET PESTO	14
Courgette • buffelmozzarella • tomaat	
TWEE KROKETTEN	12.5
Boerenbrood wit of bruin • Amsterdams zuur • mosterdmayonaise	
UITSMIJTER	12.5
Drie eieren • boerenbrood wit of bruin • ham • kaas	
TOSTI	6,5
Boerenbrood wit of bruin • ham • kaas	

Salades

THAISE BIEFSTUKSALADE	16
Biefstukpuntjes • diverse kruiden • slamix • limoen-chili dressing	
FRISSE BONENSALADE	15,5
Kikkererwt • lokale lupineboon • slamix • rode ui • granaatappel • cherry tomaat • granaatappel-munt dressing	
VISSALADE	16,5
Diverse vissoorten • slamelange • kappertjes • zongedroogde tomaat • rode ui • mosterd-dille dressing	

Allergenen?

Vraag het gerust aan onze collega's - we helpen je graag verder.

Warme gerechten

LINZENSOEP	7
Rode linzen • wortel • Italiaans brood • peterselie • citroen	
TOMATENSOEP	7
Pomodori tomaat • Italiaans brood • pesto	
KIPSATÉ VAN HET HUIS	18.5
Huisgemaakte satésaus • katjang pedis • cassave kroepoek • verse atjar	
BLACK ANGUS BURGER	18.5
100% black angus • burger bol • tomaat • augurk • gebakken ui • cheddar cheese	
HUISGEMAAKTE WERELDBURGER	18
Zwarte bonenburger en groenteburger met walnoot & barbaris • tomaat • spitskool	

Voor de kleintjes

KINDERPANNEKOEK	6.5
------------------------	------------

Om te delen

PROEVERIJ VAN DE BLAAUWE KAMER 2P	15
Italiaans brood • paprika-walnootdip • hummus van lokale lupineboon • groentekoekje met barbaris & walnoot • olijffjes in huisgemaakte marinade • groentechips	
BITTERBAL OF OESTERZWAMBAL 8 ST	8
GEMENGDE BITTERGARNITUUR 16 ST	15

Gebak (vanaf 10.00)

APPELGEBAK	4.5
HAZELINO (GLUTENVRIJ)	5
GEBAK VAN DE DAG	5

Bij ons restaurant, tussen de rivier en de wilde riviernatuur van de Blaauwe Kamer, koken we met microgroenten, lupinebonen en slamix van boeren uit de buurt.

Onze gerechten worden geserveerd op versgebakken Italiaanse broden en zachte burgerbollen van een lokale bakkerij.

Geïnspireerd door het landschap en het levendige cultuurplein, brengen we smaken samen die verbinden.