

restaurant

de Bloemkool

seizoens specialiteiten restaurant



## Lunch @ "de Bloemkool"

brood maken we lekker zelf van bloem of meel met water, zout en gist, altijd in 4 varianten, molen "de Jager" oud-vossemeer maalt ons meel

wit, tapenade brood, volkoren en een licht volkoren variant.

brood met kaas...

"zuidgeest" € 5,50

sandwiches gemaakt van bovenstaande broodsoorten en salade, met naar keuze  
hele oude kaas  
belegen kaas  
jonge kaas  
brandnetelkaas  
mosterdkaas  
kaas met fenegriek  
kaas van de week

vleeswaar...

van slagerij maurice vos uit heerle en van onszelf, met passende garnituur € 5,50

heerlijk gekookte achterham  
gerookte plaatham  
gedroogde nootham  
geweldige leverworst  
gerookte varkensnek  
huisgemaakte filet americaine (dagvers)

huisgerookte zalm € 8,75

huisgerookte forel € 7,25

lunchbord van "de Bloemkool"

3 sneden huisgemaakt brood met dagelijks wisselend beleg (2 koud en 1 warm) €12,50

uitsmijters

ham, kaas, ham/kaas, spek € 8,50

omeletten

naturel € 7,=

met jong belegen kaas € 7,50

met oude kaas € 7,50

met champignons en selderij € 8,=

pata negra, gemarineerde olijffjes en eigen brood € 12,75

heerlijk fris slaatje met scampi met eigen brood € 8,75

plankje met hamsoorten en worsten met cornichons en olijffjes en eigen brood € 10,75

plankje met kaassoorten "zuidgeest" en eigen brood € 9,50

plankje met kaassoorten "zuidgeest" en buitenlandse kaassoorten € 12,50

huisgerookte noorse zalm en een lekker garnalkroketje met eigen brood € 12,50

jodenhaas met jus of gebakken champignons en eigen brood € 14,75

verse tong-schar van de plancha met remoulade en brood € 14,75

\*\*\*\*\*

"zuidgeest" melk of karnemelk

per glas € 1,50

per ½ liter € 3,=

# **lunch @ "de Bloemkool"**



**donderdag, vrijdag en zondag, vanaf  
12.00 uur geopend!**

elke laatste zondag high tea op  
afpraak!