

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 garnaalkroketje 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!