

# Hemels Lunch

## Soepen & bijgerechten

<b>Bisque</b> Van langoustine met een crouton en saffraan rouille 🍷 <i>Viognier</i>	11,5
<b>Pomodori</b> 🌿 Geserveerd met pesto 🍷 <i>Grenache Blanc</i>	7,5
<b>Hemelse Soep</b> Dagelijks wisselende soep	8,5
<b>Vers gesneden friet met truffelmayonaise</b>	4,5
<b>Zoete aardappelfriet</b> met kruidencrème fraiche	5,5

## Sandwiches

<b>Club Meat</b> Met huisgerookte kalkoen, gebakken ei, szechuanpeper, bacon en chipotle creme, geserveerd met friet en truffelmayonaise 🍷 <i>Malbec</i>	13,5
<b>Open sandwich Fish</b> Belegd brood met huisgerookte zalm, wasabimayonaise, komkommerlinten en gepocheerd ei. De andere sandwich met spicy tonijn salade en kersentomaat 🍷 <i>Grüner Veltliner</i>	13
<b>Sandwich warme Brie</b> 🌿 Met cranberrycompote, walnoot, maple syrup en zoete appel 🍷 <i>Sauvignon Blanc, 3 stones</i>	12,5

## Lunchmenu

<b>3-gangen lunch menu</b> Verrassende lunch bestaande uit een soep, warm hoofdgerecht en een dessert van de chef	27
--	----



## Salades

<b>Geitenkaas *</b> Met peer, balsamico, pittensmix en pancetta 🍷 <i>Sauvignon Blanc, 3 stones</i>	14
<b>Verse Tonijn</b> Geserveerd met ei, krieltjes, haricots verts en olijven crumble 🍷 <i>Verdejo</i>	15
<b>Surf &amp; Turf</b> Met ossenhaas, gamba, oosterse groenten en yakisoba saus - naar keuze met salade of noedels 🍷 <i>Grüner Veltliner</i>	17,5
<b>Salade Pata Negra</b> Met gedroogde abrikozen, pijnboompitten en japanse paddenstoelen in tempura 🍷 <i>Verdejo of PX sherry</i>	19
<b>Salade Hemels</b> Deze salade is een hemelse combinatie van coquilles, pata negra, eendenlever en truffelcrème 🍷 <i>Viognier</i>	27,5

\* kan vegetarisch

## Desserts

<b>Koffie compleet</b> Kop koffie of thee naar keuze met 3 bijpassende bonbons	6,75
<b>Hemelse Modder</b> Van Callebaut chocolade, slagroom en een crumble van Oreo	7
<b>Huisgemaakte cheesecake</b> Met bosvruchtencompote	4,5
<b>Ambachtelijke appeltaart</b> Met slagroom (+ 0,50)	3,75

## Lunch Specials

<b>Rundercarpaccio</b> Dit hemelse gerecht wordt geserveerd met rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise. <b>Tip! sup. eendenleverkrullen</b> + 4,5 🍷 <i>AIX rosé of Malbec</i>	13,5	<b>Steak Tartaar</b> Met gefrituurd eitje, parmezaan, kappertjes, misocrème en brioche crouton <b>Tip! sup. eendenleverkrullen</b> + 4,5 🍷 <i>Malbec</i>	13,5
<b>Sandwich Beenham</b> Warm geserveerd met rucola, japanse paddenstoel, kastanje en mosterd 🍷 <i>Grenache Rosé Tiberius</i>	11,5	<b>Tonijn Tartaar</b> Met nori-chips, wakame, sriracha en zoetzure groenten 🍷 <i>Grüner Veltliner</i>	13,5
<b>Hemelse Lunch</b> 3 dagelijks wisselende componenten * kan vegetarisch	15	<b>Vegan Burger</b> 🌿 Van kikkererwten & bospaddenstoel 🍷 <i>Sauvignon 3 stones</i>	11,5
<b>Kalfskroketten</b> Oma Bob's kroketten, 2 stuks geserveerd op brood met mosterd 🍷 <i>Chardonnay</i>	11	<b>Uitsmijter Carpaccio</b> 3 eieren met Parmazaanse kaas en pijnboompitten geserveerd op carpaccio met 2 sneden brood 🍷 <i>Malbec of AIX</i>	15

• voor speltbrood vragen wij €1,- extra. Zijn er dieetwensen en/of allergieën waar wij rekening mee dienen te houden? Laat het onze medewerkers weten!