

Menukaart LUNCH en BORREL Zomer

(Onder voorbehoud, we moeten nog proefeten ;)



Zoet: Hele dag 11:00-19:30 uur

- Huisgemaakte appeltaart €3,75
- Kokos-ananastaart met amandel €4,-
- Chocoladetaart met dadel en vanille (vegan) €4,-
- Gele bietentaart met banaan en geroosterde pitten €4,-

Kinderen: 11:00-16:00 uur

- Kippies, met appelmoes en frietjes €5,50
- Kinderplankje: €6,50
Soepje, worst, mozzarella, groentenchips, snackgroenten, aardbeien, blauwbessen, lange vinger, sesambolletje
- Lolli-tosti met ham en kaas €3,50
- Tarwe puntjes, diverse zoet beleg mogelijk €3,50

Soep: Hele dag 11:00-19:30 uur

met bruin boeren brood en roomboter

- Wisselende dagsoep €4,50
- Preisoep-lente ui soep met kurkuma (vegan) €4,50

Salades: Hele dag 11:00-19:30 uur

Basis kruidentuintje (vegan):

mesclun, komkommer, tomaat, bosui, bieslook, bladpeterselie, kervel, div. scheuten), ragfijn gesneden venkel, water- of landkers, zongedroogde tomaatjes, olijven, olijfolie, balsamico azijn met sjalotjes, goma-dressing

€6,-

Grotere salade geserveerd met zoete aardappelfrietjes en truffel-mayonaise

+€ 3,50

Keuze topping:

- Krokante geitenkaas. +€3,50
- Panko garnalen 5st. +€3,00
- Krokante kipfilet 5st. +€3,00
- Chucka wakame, zeewier salade(vegan) +€2,50

Broodjes: 11:00-16:00 uur

Vega Vogel

Flatbread, feta, mozzarella, rucola, olijven, zongedroogde tomaat, rode ui en avocado

€8,00

Vreemde Vogel klassieker

Geroosterde en gestoomde bolletjes gevuld met, eiersalade, kip, crispy-ham en sriracha

€8,00

<i>Alle visjes in het water (msc gekeurd)</i>	€8,50
Flatbread met krokante garnaal, zalm, roomkaas, ansjovis, radijs, augurk en sjalotjes	
<i>Vlees op een plaatje</i>	€8,50
Flatbread, Griekse yoghurt, komkommer, beenham, chorizo, asperge	
<i>Krokettenest</i>	€7,50
Kleine kroketjes gevuld met serranoham, groenten, geitenkaas, garnalen, kaas-rucola en truffel geserveerd met bruin brood	
<i>Hamburger van slagerij Wapenaar</i>	
Met rundercarpaccio, pecorino en mierikswortel-crème op een rode brioche bol	€12,50

Van de grill (gegrilde Italiaanse bol): 11:00-16:00 uur

- Kipfilet, grana padano, tuinkruiden, lente ui €5,50
- Geitenkaas, walnoten, appel, honing, vijgen €6,50
- Tuna melt, tonijn, kappertjes, avocado, rode ui, cheddar €6,50
- Serranoham, gedroogde tomaat, mozzarella, rucola €6,50

Vogel plank 2 personen: 11:00-16:00 uur

Dagsoep, mini-moestuin, eiersalade, mini-groentenkroket 3st, bitterballen 3st, zalm, rundercarpaccio, truffel-roomkaas, aioli, bierbrood en flatbread (vegan mogelijk) € 9,- P.P

Borrel: 15:00-17:00 uur

Ambachtelijke rundvlees bitterballen 8st	€6,00
Bieterballen 6st	€6,50
Kip Gyoza 6st	€6,00
Portie kaas (Oud rotterdamsche en boerenkaas van Van Winden)	€4,50
Portie worst (fuet met truffel, saucisson, chorizo)	€5,50
Torpedo-garnalen 8st	€6,-
Jalapeno's gevuld met cheddar 8st	€6,50
Warm vurige vondsten 15 stuks:	€13,-
Bieterballen, gyoza kip, bitterballen, jalapeno's, torpedo garnalen olijven en groentenchips	€4,-
Nacho's gegratineerd met cheddar en avocado	€5,-
Plukbrood met smeersels(aioli, kruidenboter, vadouvan)	€5,-

Menukaart DINER Zomer De Vreemde Vogel 17:00-19:30 uur



Voorgerechten:

Rundercarpaccio met truffelroomkaas, little gem, tuinkruiden-crème, gedroogde ham en grana padano kaas.

€ 9,50

Plukbrood met smeersels(aïoli, kruidenboter, vadouvan)

€5,-

Soep: met bruin boeren brood en roomboter

- Wisselende dagsoep €4,50
- Preisoepp-lente ui soep met kurkuma (vegan) €4,50

Salades: Make your own salade

Basis kruidentuintje (Vegan)

€6,-

Mesclun, komkommer, tomaat, bosui, bieslook, bladpeterselie, kervel, div. scheuten), ragfijn gesneden venkel, water- of landkers, zongedroogde tomaatjes, olijven, olijfolie, balsamico azijn met sjalotjes, goma-dressing

Keuze topping:

- Krokante geitenkaas. +€3,50
- Panko garnalen 5st. +€3,00
- Krokante kipfilet 5st. +€3,00
- Zeewier salade (vegan) +€2,50

Maaltijd: grotere portie geserveerd met zoete aardappelfrietjes en truffel mayonaise

+€ 3,50

Hoofdgerechten:

Gebakken zalmfilet met grote garnalen

€18,50

in botersaus met zee kraal

Runder rumpsteak

€18,50

Salie uit eigen tuin, gemarineerde tomaten salsa en kruidige jus met pluimpjes bier, *** sterren beter leven

Bietenburger (Vegan)

Op brioche met erwten en sinaasappel-munt-saus

€16,-

Tante door Kipdijspies met teriyaki saus

€16,50

Burger van slagerij Wapenaar

€16,-

Met rundercarpaccio, pecorino en mierikswortel crème op een rode brioche bol

Bovenstaande gerechten zijn met gemengde salade, gegrilde dag groenten en keuze tussen gebakken aardappeltjes/friet of rijst

Kids:

Kinder-hamburgerburger (100%rundvlees)

€ 8,-

Kinder-kipspies (tante door kipvlees)

€ 8,-

Desserts :

- Mousse van rood fruit met frambozen en witte chocolade €5,50
- Luxe fruitsalade met verse room en spekkoek €5,50

Zoet: met een bolletje vanille-ijs

- Huisgemaakte appeltaart €5,25
- Kokos-ananastaart met amandel €5,50
- Chocoladetaart met dadel en vanille (vegan) €5,50
- Gele bietentaart met banaan en geroosterde pitten €5,50