

DAAGKAART

Pomodori

Verse Italiaanse tomatensoep gemaakt van Pomodori-tomaten met bosui en taugé.

7.5

Tom Ka Kai

Pittige huisgemaakte Thaise soep met kokos, limoenblaadjes, taugé en kip.

8.5

Omelet de Parisian

Licht geklutste eitjes met champignons, bacon, ui, prei, tomaat, geraspte oude kaas en rucola geserveerd met grof gesneden desembrood.

12.5

Voor de liefhebber vegetarisch mogelijk 

Scharreleitjes

Drie gebakken uitloopeitjes op twee grof gesneden desemboterhammen met boeren achterham en jong beleggen kaas van Boerderij de Walhoeve.

10.5

Voor de liefhebber met bacon 2.0

Thaise Kipsandwich

Grof gesneden desemboterhammen met Oosters gemarineerde pulled chicken, paprika, rode ui, taugé, bosui, rode peper en cashewnoten.

10.5

Geroosterde Pompoen

Huisgemaakte hummus van pompoen met rucola, gepofte cherrytomaat, gekarameliseerde walnoot, feta, bosui en aceto.

12.5

Broodje Bal

Overheerlijke bal gehakt van LeJeune, op geroosterde desemboterhammen met cornichons, Amsterdamse uitjes, gefrituurde ui en kappertjes met een honing-mosterd saus.

11.5

Pata Negra

Vers gesneden Spaanse Iberico ham met pestomayo, aceto, rucola, Parmezaan, zongedroogde tomaat en pijnboompitten en crumble van amandel.

14.5

Saté Ajam

Gemarineerde kippendijen op stok met huisgemaakte satésaus, komkommer, gebakken uitjes, gefrituurde mihoen, atjar en seroendeng. Keuze uit verse frietjes of rijst

20.5

Burger 'LeJeune'

Briochebol sesam met de welbekende hamburger van LeJeune, crispy bacon, gekarameliseerde ui, knapperige little gem, verse tomaat, augurk en verse frietjes. Keuze homemade appel-piccalillysaus of truffelmayonaise.

19.5

Voor de liefhebber met smeuije cheddar 1.5

Full Fish

Gerookte zalm, tonijnsalade en een garnalenkroket op twee desemboterhammen met daarbij een huisgemaakte kreeftensoepje.

18.5

Toast Burrata

Kristalbrood, ingesmeerd met olijfolie, peper en fleur de sel, belegd met geroosterde tomaatjes, knoflook, messy burrata, basilicum en aceto.

14.5

Voor de liefhebber met Pata Negra 5.5

Club Sandwich Kip

Geroosterd desembrood met krokante kip, bacon, little gem, scharreleitje, jonge kaas, tomaat, avocadosmash en sriracha mayo.

14.5

OPEN SANDWICH

Keuze uit blond of bruine desemboterhammen

Avocado Smash

Toast met avocado, sojabonen, lime, gekookt scharreleitje, krokante kappertjes en chili mayo.

12.5

Voor de liefhebber met uitgebakken bacon 2.0 of gerookte zalm 5.5

Carpaccio

Rundercarpaccio met rucola, oude kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise.

14.5

Gerookte Zalm

Zalmfilet met verse dille, rode ui, kappertjes en mierikswortelcrème.

16.5

Martino

Ambachtelijke filet americain met rode ui, gekookt scharreleitje, Amsterdams uitje, cornichons en een pittige saus.

10.5

Garnalenkroketjes

Goed gevulde garnalenkroketjes op geroosterde desemboterhammen met een dip van chili mayo.

14.5

Kroketjes (vlees of vegan)

Keuze uit twee bourgondische rundvlees kroketten of twee veganistische kroketten. Geserveerd met grove mosterd.

10.5

Geitenbrie Fenegriek van de Walhoeve

Lauwarme geitenbrie met gekarameliseerde walnoten, honing, rucola, zongedroogde tomaatjes, vijgen en aceto.

12.5

Voor de liefhebber met Pata Negra 5.5

Tonijnsalade

Huisgemaakte tonijnsalade met kappertjes, rode ui en een gekookt scharreleitje.

10.5

Lunchmomentje

Een klein pomodori soepje en twee grof gesneden desemboterhammen. Eén belegd met een vlees- of vegan kroketje en één met beleg naar keuze uit de gerechten onder 'open sandwich'.

15.5

Voor de liefhebber met een garnalenkroket 3.0

TOAST

Tosti van grof gesneden desemboterhammen, keuze uit blond of bruin brood

Grilled Cheese/Ham Sandwich

Boeren achterham en kaas van Boerderij de Walhoeve, geserveerd met onze Korenbloem saus.
Voor de liefhebber met een gebakken eitje 1.5

9.5

Tuna Melt

Huisgemaakte tonijnsalade, rode ui en cheddar, geserveerd met onze Korenbloem saus.

11.5

Toast Chorizo

Chorizo met oude kaas, rode ui, zongedroogde tomaten, jonge kaas en rucola, geserveerd met sriracha saus.

10.5

SALADES

Goed gevulde maaltijdsalades

Salade Bief

Gemarineerde biefstukpuntjes met champignons, tomaat, augurk, pijnboompitjes, croutons, cashew en zoete knoflookdressing.

19.5

Salade Geit

Lauwarme geitenkaas, gekarameliseerde walnoten, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, vijgen, croutons, paddenstoelen en friszoete vinaigrette met honing.

Voor de liefhebber met Pata Negra 5.5 of bacon 2.0

19.5

Salade Surf & Turf

Carpaccio van rund met croutons, pijnboompitten, flakes van Parmezaan, gemarineerde gamba's op een bedje van gemengde salade met truffeldressing.

19.5

Cesar Kip

Little gem met crispy kip, croutons in knoflook, tomaatjes, bacon, gekookt eitje, Parmezaan, gepofte kappertjes en een dressing van aioli en ansjovis.

19.5

Heb je een allergie? Meld het ons!
Vraag naar onze allergenenkaart!

Ons brood bevat gluten, meerprijs glutenvrij 1.5

Happy to see you



KORENBLOEM
borrel, bites & food

SMOOTHIES

Romige vitaminebom met verse ingrediënten

Mosje

Ananas, mango, verse jus d'orange en yoghurt.

7.5

Flodder

Rood fruit, banaan, yoghurt en verse jus d'orange.

7.5

VOOR DE KLEINTJES

Dun gesneden boterhammetje met beleg naar keuze

Met ham of kaas

3.5

Met een kroketje

4.5

Met een geklutst eitje

3.5

Tomatensoepje

Klein tomatensoepje gemaakt van Pomodori tomaten met gehaktballetjes.

4.5

Pancakes

American Pancakes met choco en poedersuiker.

7.5

Crispy Chicken

Krokante kipstukjes met frietjes, mayonaise en appelmoes.

8.5

Vetjes

Zes snackjes naar keuze met frietjes en appelmoes.
Keuze uit bitterballen, frikandelletjes of kipnuggets.

8.5

Pasta Bolognese

Pasta met huisgemaakte zoete tomatensaus en gehakt.

8.5

ZOET | HARTIG

Appelcrumble

Appeltaartje exclusief voor ons gemaakt door Walter van Erven.

Voor de liefhebber met slagroom 0.5

5.0

Kersentaartje

Het zusje van de appeltaart, maar dan met zoete kersen. Exclusief gemaakt voor ons door Walter van Erven.

Voor de liefhebber met slagroom 0.5

5.0

Frozen Progres

Overheerlijk hazelnootschuimgebakje met slagroom van Patisserie Walter van Erven.

6.5

Croissant

Naturel geserveerd met roomboter.

Voor de liefhebber met ham 1.0 en/of kaas 1.0

3.5