

De Gouden Lepel

Menukaart De Gouden Lepel

Voorgerechten

Lekkere start van uw culinaire avond

Tomatensoep	€ 7,50
Huisgemaakt met verse basilicum en crème fraîche	
Allergenen: G,L · vegetarisch	
Garnalenkroketjes	€ 11,50
Drie stuks met huisgemaakte cocktailsaus	
Allergenen: G,S,C	
Burratatomaat	€ 12,95
Burratatomaat, oude balsamico en rucola	
Allergenen: L · vegetarisch	
Carpaccio	€ 14,50
Black Angus, truffelmayo, parmezaan en pijnboompitjes	
Allergenen: G,L,M	
Soep van de dag	€ 6,95
Vraag naar de dagverse creatie van onze chef	
dagvers	
Gefrituurde calamari	€ 10,95
Met aioli en citroen	
Allergenen: G,S,M	

Hoofdgerechten

Seizoensgebonden gerechten van de grill en de pan

Biefstuk	€ 28,50
200 g Black Angus, pepersaus, friet en salade	
Allergenen: G,L · chef's choice	
Zalm van de grill	€ 24,95
Met dille-saus, groene asperges en aardappelpuree	
Allergenen: G,L,F	
Eendenborst	€ 26,50
Confit eend, kersenjus en gratin dauphinois	
Allergenen: G,L · seizoen	

Risotto met paddenstoelen	€ 19,50
Romig met wilde paddenstoelen en parmezaan	
Allergenen: G,L · vegetarisch	
Spare ribs	€ 22,95
Langzaam gegaard, BBQ-glaze, coleslaw en corn bread	
Allergenen: G,E	
Vis van de dag	€ 23,50
Verse vangst — vraag naar de bereiding van vandaag	
Allergenen: G,L,F · dagvers	

Vegetarisch & Vegan

Vol smaak, plantaardig waar mogelijk

Geroosterde bloemkool	€ 17,50
Tahini, granaatappel en kruidenyoghurt	
Allergenen: G,L · vegetarisch	
Pasta pesto	€ 16,95
Verse basilicumpesto, pijnboompitten en cherrytomaat	
Allergenen: G,L,N · vegetarisch	
Vegan bowl	€ 18,50
Quinoa, geroosterde groenten, hummus en avocado	
Allergenen: N,S · vegan	

Desserts

Zoete afsluiting — huisgemaakt

Crème brûlée	€ 8,50
Vanille uit Madagascar	
Allergenen: G,L	
Chocolade lava cake	€ 9,50
Warme chocoladecake met vanille-ijs	
Allergenen: G,L,E	
Tiramisu	€ 8,95
Klassiek Italiaans recept	
Allergenen: G,L,E	
Kaasplankje	€ 14,50
Selectie Nederlandse en Franse kazen, vijgencompote	
Allergenen: L,N · vegetarisch	

Sorbet trio

€ 7,95

Passievrucht, framboos, citroen

vegan, glutenvrij

Lunch

Di-zo 12:00 – 14:30

Lunchdeal

€ 12,50

Soep + broodje + koffie of thee

Allergenen: G,L · actie

Club sandwich

€ 13,95

Kip, spek, ei, sla, tomaat en friet

Allergenen: G,L,E,M

Quiche van de dag

€ 11,95

Met seizoensalade

Allergenen: G,L,E · vegetarisch

Salade Caesar

€ 13,50

Romaine, parmezaan, croutons — kip optioneel +€4

Allergenen: G,L,E

Kindermenu

Voor onze jonge gasten

Kindermenu

€ 9,95

Kipfilet, friet, appelmoes en een verrassing

Allergenen: G,L · kinderen

Pannenkoek

€ 6,50

Met poedersuiker en stroop

Allergenen: G,L,E · kinderen

Pasta tomaat

€ 8,50

Eenvoudig en lekker

Allergenen: G,L · kinderen, vegetarisch

Rode wijnen

Glas · Fles — selectie van onze sommelier

Merlot — huiswijn

Glas €5,50 · Fles €24

Italië, zacht en fruitig

Pinot Noir	Glas €7,50 · Fles €38
Bourgogne, elegant	
Rioja Reserva	Glas €8,50 · Fles €42
Spanje, vol en kruidig	
Malbec	Glas €7 · Fles €34
Argentinië, diep en rijp	
Châteauneuf-du-Pape	Glas €12 · Fles €68
Rhône, premium selectie premium	

Witte wijnen

Glas · Fles

Sauvignon Blanc — huiswijn	Glas €5,50 · Fles €24
Loire, fris en mineralig	
Chardonnay	Glas €7,50 · Fles €38
Bourgogne, houtgelagerd	
Riesling	Glas €6,50 · Fles €32
Mosel, aromatisch	
Pinot Grigio	Glas €6 · Fles €28
Veneto, licht en droog	

Rosé & bubbels

Prosecco, champagne & rosé

Prosecco DOC	Glas €6,95 · Fles €32
Veneto, bruisend	
Champagne Brut	Glas €11,50 · Fles €75
Champagne, Frankrijk premium	
Rosé Provence	Glas €6,50 · Fles €34
Côte de Provence, droog	
Cava	Glas €6 · Fles €28
Spanje, mousserende wijn	

Bieren

Van de tap en uit fles

Pils van de tap

€ 4,50

Lokaal gebrouwen

Allergenen: G

Weizen

€ 5,95

Tarwebier, 0,5 L

Allergenen: G

IPA

€ 5,95

Speciaalbier, citrus & hop

Allergenen: G · speciaal

Stout

€ 6,50

Donker en romig

Allergenen: G · speciaal

Alcoholvrij pils

€ 4,25

0,0%

Allergenen: G · alcoholvrij

Radler

€ 4,75

Pils & citroenlimonade

Allergenen: G

Cocktails

Klassiekers & huis-signatures

Aperol Spritz

€ 9,50

Prosecco, Aperol, soda

Gin & Tonic

€ 10,50

Premium gin, Fever-Tree tonic

Espresso Martini

€ 11,50

Vodka, koffielikeur, espresso

Allergenen: L

Mojito

€ 10,95

Rum, munt, limoen, soda

Old Fashioned

€ 12,50

Bourbon, bitters, suiker

premium

Negroni

€ 11,50

Gin, Campari, vermouth rosso

Gouden Lepel Spritz	€ 10,50
Huis-cocktail met elderflower & prosecco signature	

Gedestilleerd

Jenever, whisky & likeuren — 4 cl

Jonge jenever	€ 5,50
----------------------	--------

Nederlands

Oude jenever	€ 6,50
---------------------	--------

Gerijpt

Single Malt Whisky	€ 9,50
---------------------------	--------

Schotse selectie — vraag de bar
premium

Cognac VSOP	€ 8,50
--------------------	--------

4 cl

Limoncello	€ 6,50
-------------------	--------

Italiaans, 4 cl

Grappa	€ 6,95
---------------	--------

4 cl

Warme dranken

Koffie & thee

Espresso	€ 2,75
-----------------	--------

Cappuccino	€ 3,50
-------------------	--------

Allergenen: L

Caffè latte	€ 3,75
--------------------	--------

Allergenen: L

Thee (pot)	€ 3,50
-------------------	--------

Verse munt, kamille, Earl Grey, groen

Warme chocolademelk	€ 4,25
----------------------------	--------

Met slagroom

Allergenen: L

Frisdranken & sap

Alcoholvrij

Huislimonade

€ 4,50

Citroen-munt of roze bessen

alcoholvrij

Cola / Cola Zero

€ 3,25

33 cl

alcoholvrij

Fever-Tree tonic

€ 3,75

Premium mixer

alcoholvrij

Vers geperst sap

€ 4,95

Sinaasappel, appel of wortel

alcoholvrij, dagvers

Mineraalwater

€ 3,50

Still of bruisend, 75 cl

alcoholvrij

Openingstijden

Maandag: Gesloten

Dinsdag: 12:00-14:30 / 17:00-22:00

Woensdag: 12:00-14:30 / 17:00-22:00

Donderdag: 12:00-14:30 / 17:00-22:00

Vrijdag: 12:00-14:30 / 17:00-23:00 (Keuken open tot 22:00)

Zaterdag: 12:00-15:00 / 17:00-23:00

Zondag: 12:00-15:00 / 17:00-21:00 (Zondagbrunch 10:00-14:00 op reservering)