

## Overdag

(tot 16h00)

# BarSpek

### DRINKS

<b>Purple monster:</b> acai, appel en banaan.....	6,25
<b>Orange monster:</b> sinaasappel, gember en limoensap.....	5,75
<b>Green monster:</b> appel, avocado, spinazie, komkommer en gember.....	4,50
<b>Pink monster:</b> perzik, framboos en amandelmelk.....	4,95
<b>Homemade ice tea:</b> huisgemaakte hibiscus ice tea met gember en munt.....	4,00
<b>Agroposta:</b> bio-lemonade in de smaken salie, elderflower, citroen, lavendel en framboos.....	3,25
<b>Fentiman's rose lemonade:</b> botanical rose lemonade met gember- en rozenextract.....	4,25
<b>Leppa Limo:</b> craft soda met appelsap van schillen en klokhuizen, verse gember- en citroensap. Niks gekst toegevoegd en weinig calorieën.....	4,00
<b>ONTBIJT</b>	
<b>Croissant:</b> met zelfgemaakte jam en boter.....	3,75
<b>Breakfast bowl:</b> met acai of hangop, granola en vers fruit.....	7,50
<b>Spek ontbijt:</b> baked beans, huisgemaakt brood, tomaat, gebakken eitje, krokant spek, avocado, creme fraiche, frambozen en jus d'orange.....	12,50

### EITJE

<b>Roerei of uitsmijter met landbrood:</b>	8,50
met jonge kaas.....	+ 1,50
met geroosterde tomaat.....	+ 1,50
met boerenham.....	+ 2,00
met krokante spek.....	+ 2,00
met avocado.....	+ 3,50
met gerookte zalm.....	+ 3,50

### ZOET

<b>Femke's cheesecake</b> .....	4,50
<b>Femke's appeltaart</b> .....	4,50
met slagroom.....	+ 0,50
<b>Vegan Bananabread van Willem Pie</b> .....	4,50

### LANDBROOD

<b>Gerookte zalm:</b> met dille, venkel, little gem en dillemayonaise.....	11,50
<b>Jonge boerenkaas:</b> met bieslook, rucola en mostermayonaise.....	8,50
<b>Kalfstartaat:</b> met oude Remeker, little gem, zure bom en basilicummayonaise.....	10,50
<b>Kalfs rib-eye:</b> gerookt met tomaat, ingemaakte biet en zure room.....	10,75
<b>Vegan eiersalade:</b> met botersla, kerrie en groene kruiden.....	8,50
<b>Kalfskroketen (2x):</b> met mosterd.....	9,50
<b>Tosti:</b> met ham en kaas.....	5,50
<b>Classic burger:</b> (medium geserveerd) met cheddar, groene salade en chips.....	11,50
<b>SOEP EN SALADE</b>	
<b>Kreeftenbisque:</b> met zure room en Hollandse garnalen.....	9,00
<b>Salade gele biet:</b> met little gem, jonge geitenkaas, kappertjes en limoendressing.....	9,50
<b>Classic Ceasar salade:</b> met krokante kippendijen, ansjovis, knoflookcroutons en Parmezaan.....	11,50
<b>PIZZETTA</b>	
<b>Margherita:</b> tomatensaus, mozzarella, cherrytomaat, buffelmozzarella en basilicum.....	8,50
<b>Verdure:</b> tomatensaus, buffelmozzarella en gegrilde groenten.....	8,50
<b>Tonno:</b> mozzarella, rauwe tonijn, citroenzest, kappertjes, bieslook en olijfolie.....	9,00
<b>Tartufo:</b> mozzarella, prosciutto cotto, paddenstoelen, truffelcreme, rucola en Parmezaan.....	9,00
<b>Piccante:</b> tomatensaus, mozzarella, salami, chilipeper, bosui en basilicum.....	9,00
<b>BORREL</b>	
<b>Kaasstengels</b> met sweet chili (7st).....	6,50
<b>Bitterballen</b> met mosterd (6st).....	6,50
<b>Vlammetjes</b> met chili saus (8st).....	6,50
<b>Piccalilly kroketjes</b> met aioli (7st).....	7,50
<b>Boerenkaas van Lindenhoff</b> met mosterd.....	7,00
<b>Ossenworst van Lindenhoff</b> met mosterd.....	7,50
<b>Platbrood</b> met pompoenhummus, creme fraiche en dukkah.....	8,50
<b>Gedroogd worstje</b> met mosterd.....	10,50
<b>Spek Borrel plankje</b> met kaas, worst en ossenworst.....	10,50
<b>Bittergarnituur klein (12st)</b> .....	12,50
<b>Bittergarnituur groot (24st)</b> .....	21,50

Al ons vlees, eieren en kaas, komen van boerderij 'Lindenhoff' uit Baambrugge, waar wordt samengewerkt met meer dan 130 boeren, slagers en kaasmeesters.



Avond (vanaf 17h30)

# BarSpek

Al ons vlees komt van boerderij 'Lindenhoff' uit Baambrugge, waar wordt samengewerkt met meer dan 130 boeren, slagers en kaasmeesters.

## VOORGERECHTEN

- Carpaccio:** met oude Remeker, zure bom en basilicummayonaise.....11,50
- Hollandse garnalen:** met botersla, tomaat krokant en cocktailsaus.....11,50
- Courgette bloem:** met jonge geitenkaas, courgette, hazelnoot pesto en citroenyoghurt.....9,50
- Terrine de campagne van Brandt en Levie:** met botersla en pickles.....11,50
- Huisgerookte zalm:** met bruschetta, venkelsalade en mierikswortel crème.....10,50
- Spek misto:** chef's choice, vraag naar de selectie bij een van onze medewerkers (2pers).....20,50

## HOOFDGERECHTEN

- Steak van Simmentaler rund:** met gegrilde groene asperges, groene salade en frites. Keuze uit jus de veau, kruidenboter en hollandaise:
- Dry aged Ribeye 220 gr.....27,50
  - Gegrilde Entrecôte.....22,50
  - Gebakken Tournedos.....25,50
- Smokey ribs:** met coleslaw en gegrilde maïs.....19,50
- Halve zwartpoot kip:** met citroen knoflookboter en groene salade.....20,50
- Classic burger:** (medium geserveerd) met cheddar, groene salade en frites.....18,50
- Knolselderij venkel burger:** (vegan) met gele tomaat, augurk, dille, cheddar en frites.....17,50
- Schelvis op de huid gebakken:** met dragonantiboise en aardappelpuree.....21,50
- Gebakken Tarbot:** met groene salade en frites.....25,50
- Ravioli:** met geroosterde bloemkool, bruine boter en citroenyoghurt.....17,50

## PIZZA

- Margherita:** tomatensaus, mozzarella, cherrytomaat, basilicum en buffelmozzarella.....11,50
- Verdure:** tomatensaus, buffelmozzarella en gegrilde groenten.....13,50
- Tartufo:** mozzarella, prosciutto cotto, paddenstoelen, truffelcreme, rucola en Parmezaan.....15,50
- Tonno:** mozzarella, rauwe tonijn, citroenzest, kappertjes, bieslook en olijfolie.....15,50
- Piccante:** tomatensaus, mozzarella, salami, chilipeper, bosui en basilicum.....15,50

## SOEP EN SALADE

- Kreeftenbisque:** met zure room en Hollandse garnalen.....9,00
- Salade gele biet:** met little gem, jonge geitenkaas, kappertjes en limoendressing.....9,50
- Classic Ceasar salade:** met krokante kippendijen, ansjovis, knoflookcroutons en Parmezaan.....11,50

## KIDS

- Classic burger kids**.....10,50
- Vis van de dag kids**.....10,50

## BIJGERECHTEN

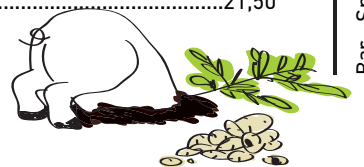
- Groene salade**.....4,50
- Biologische frites van Friethoes met mayonaise**.....4,95

## DESSERTS

- Femke's Cheesecake**.....4,50
- Femke's Appeltaart**.....4,50
- met slagroom.....+0,50
- Vegan Bananabread van Willem Pie**.....4,50
- Coupe Apple Crumble**.....6,75
- Bolletje ijs van Ijscuypje (kaneel, vanille, frambozensorbet)**.....2,00
- Ketel One Espresso Martini**.....9,50
- Ketel One Baileys Martini**.....9,50
- Limoncello di Fiorito (glas)**.....5,50
- Limoncello di Fiorito (fles)**.....28,50

## BORREL

- Kaasstengels** met sweet chili (7st).....6,50
- Bitterballen** met mosterd (6st).....6,50
- Vlammetjes** met chili saus (8st).....6,50
- Piccalilly kroketjes** met aioli (7st).....7,50
- Boerenkaas van Lindenhoff** met mosterd.....7,00
- Ossenworst van Lindenhoff** met mosterd.....7,50
- Platbrood** met pompoenhumus, creme fraiche en dukkah....8,50
- Gedroogd worstje** met mosterd.....10,50
- Spek Borrel** plankje met kaas, worst en ossenworst.....10,50
- Bittergarnituur klein (12st)**.....12,50
- Bittergarnituur groot (24st)**.....21,50



# BarSpek

## WIT

Sauvignon Blanc.....4,50 / 25,00  
Les Granges de Felines Blanc, Languedoc (FR)

*De druiven worden in de nacht geplukt om de wijnen des te meer frisheid en zuiverheid te geven. Fraaie aroma's van witte bloemen, buxus, citrus, grapefruit en groene kruiden. In de smaak lekker fris, levendig en crispy met een aangenaam bittertje in de afdrank.*

Chardonnay.....5,50 / 29,00  
Domaine de Belle Mare, Languedoc (FR)

*Aangeplant op een arme ondergrond, direct onder de invloed van de zeewind en ook zeemist, profiteren de druiven van optimale condities. De druiven kunnen trager rijpen, waardoor het fruitige karakter en de benodigde zuren bewaard blijven.*

Verdejo.....7,00 / 33,50  
Nidia, Rueda (ES)

*"Proef de Spaanse zon" Ergens op een terras in de zon. Je neemt een heerlijk stukje Jamon Iberico en nipt van je glas wijn. Heerlijk fris en fruitig. Zou het een Sauvignon Blanc zijn? Frans, of uit Nieuw-Zeeland? Mis, het komt uit Spanje en heet Verdejo. Deze druif is het uithangbord van de Rueda regio, ten noordwesten van Madrid.*

Riesling.....8,25 / 37,50  
Setzer, Weinviertel (AT)

*Deze zeldzaam complexe Riesling is rijk aan vers bloemig Riesling sap met grip en heeft een crunchy mineraliteit. Opnieuw een topwijn van het wijnmakersechtpaar Setzer dat al eens is uitgeroepen tot 'beste wijnmaker van het jaar' en al diverse awards heeft gewonnen.*

Sauvignon Blanc.....37,50  
La Chapiniere, Touraine (FR)

*De stokken voor deze Sauvignon Blanc zijn vijftien tot vijfenveertig jaar oud. Ze groeien met hun gezicht naar de zon in zandgrond op een onderlaag van klei. Het maakt deze Touraine tot een uitgebalanceerde witte verleider. Een aromatische, elegant, frisse Loire, dus met de kenmerkende appelige sauvignonzuren.*

Verdicchio Classico Riserva.....39,50  
Stefano Antonucci DOCG, Marken (IT)

*Deze Verdicchio Riserva DOCG is een pracht wijn en begeleider van de mooiste gerechten. Hij behoort tot de absolute top als het gaat om Verdicchio en staat in de beste restaurants van Italië op de kaart. Het is ook de wijn waarmee Stefano Antonucci naam en faam heeft gekregen.*

## BUBBELS

Cuvee Spumante.....5,50 / 29,00  
Le Rive, Treviso (IT)

*Bestaande uit 80% prosecco met een scheut Manzoni, maakt dit een frisse fruitige spumante met volle aanzet.*

## ROSE

Grenache / Cinsault.....5,50 / 29,00  
Fleur de l'Amarigue, Cote de Provence (FR)

*Met zijn prachtige bleekroze kleur, rijke aroma's van grapefruit, banaan en klein kru-  
idje heeft deze frisse, droge rosé inmiddels al de gouden medaille op het Concours  
Général Agricole in Parijs gewonnen.*

## ROOD

Nero d'Avola.....4,50 / 25,00  
Danese, Sicilie (IT)

*De belangrijkste rode druif van Sicilie en een van de belangrijkste inheemse druiven  
van Italië. De Nero d'Avola druif houdt van een zeer warm klimaat en is dus prima op  
zijn gemak op het zuiderlijkste puntje van Sicilie.*

Primitivo.....5,50 / 29,00  
Antonini Ceresa, Puglia (IT)

*Door traditionele op-de-huid vinificatie met een verlengde maceratie (20-25 dagen),  
wordt er meer body en consistentie aan de wijn toegevoegd. Het sap blijft rusten op  
zijn eigen gist voor een aantal maanden en wordt gebotteld na een grote filtering om  
het karakter te behouden en robuust te blijven.*

Beaujolais.....7,00 / 33,50  
Chauvet Frères, Bourgogne (FR)

*Het domein is gelegen op het meest zuidelijke punt van de Bourgogne. De  
mediterrane invloed is sterker dan in de rest van de Bourgogne, wat zorgt voor  
veelzijdige en krachtige wijnen met een prachtige mineraliteit dankzij de  
kalkhoudende terroir.*

Tempranillo.....8,25 / 37,50  
Senorio de Otazu, Navarra (ES)

*Bodega Otazu heeft onlangs de status toegekend gekregen van "DO Pago", een  
prestigieuze Spaanse herkomstbenaming voor wijn afkomstig van één enkel,  
individueel wijngoed. Otazu is daarmee het zevende bedrijf in Spanje dat deze  
benaming mag gebruiken en het derde in Navarra.*

Negresco.....38,50  
CaMaiol, Valtenesi (IT)

*"Hotel Negresco", in Nice, geeft zijn naam aan deze mooie rode wijn waarvan 100.000  
flessen per jaar worden geproduceerd. De Gropello, Sangiovese, Barbera en  
Marzemino zijn de druivenrassen voor deze wijn. Een volrode wijn, met aromas van  
rijp rood fruit, vanille, tabak en kruiden. Met rijpe tannines en toetsen van specerijen.*

Amarone.....49,50  
Balestri Valda, Valpolicella (IT)

*De icoon wijn van de Veneto regio. De wijn is gemaakt op basis van druiven die eerst  
een 5 tal maanden in kleine rekken gedroogd werden waardoor ze 40% van hun  
gewicht verliezen. Op die manier wordt de concentratie van suikers, geur, kleur op  
een natuurlijke manier verbeterd, hetgeen de wijn meer maturiteit geeft. Na de  
vinificatie ligt de wijn 12 maanden op Franse eiken vaten.*

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!

