

BESTELLEN EN OPHALEN

Bestellen van ons lunchmenu kan op woensdag, donderdag, vrijdag en zaterdag, tussen 10:00 en 18:00 uur, per telefoon of WhatsApp, via 06 33 43 40 70.

Zodra je een berichtje terug ontvangt, is je bestelling geplaatst.

Om je bestelling te laten bezorgen, verwijzen we je graag naar [Thuisbezorgd.nl](https://www.thuisbezorgd.nl)

Kwark

Romige volle kwark van WaddenMax (bio-dynamisch) met onze knapperige, niet-te-zoete amandelabrikozen granola en frisse fruitsiroop	€ 5,75
Bedekt met met frisse appel, blauwe besjes en banaan	€ 7,75

Tosti van ons desembrood met huisgemaakte ketchup

• TK	
Pittige biologische boerenkaas van Kleikracht	€ 4,50
• TKP	
Pittige biologische boerenkaas en zachte prei	€ 5,25
• THK	
Onze huisgemaakte biologische achterham en pittige biologische boerenkaas	€ 5,25
• THKP	
Onze huisgemaakte biologische achterham, pittige biologische boerenkaas en zachte prei	€ 6,00

Tartine (getoaste dubbele sandwich) van ons desembrood

• Jambon	€ 7,25
Onze huisgemaakte biologische achterham, sla en mosterdmayonaise	
• Boerenpaté	€ 6,50
Onze huisgemaakte boerenpaté van biologisch varken uit Groningen, met sla, boter van WaddenMax en pepino agridoce (zoetzuur)	
• Smokey Joe	€ 6,25
Onze huisgemaakte gerookte paprika worst met sla, aioli en pepino agridoce (zoetzuur)	
• Wonder van Scheemda (vegan)	€ 6,75
Doperwtjes van de Eikemaheert in een romige spread met gegrilde courgette, munt en peterselie-olie	
• Kleikracht	€ 6,25
Pittige biologische boerenkaas met aioli, sla en rode-uienmarmelade gemaakt met Martinus quadrupel bier	
• Machère	€ 7,50
Warme, smeuge witschimmelgeitenkaas van de Oude Streek met gepofte tomaatjes en honing van de Stadsimker	

Soep en salade

Wisselende soep van de week (300ml) met toast	€ 4,75
Wisselende soep van de week XXL (400ml) met toast	€ 5,75
Wisselende salade van de week met toast	€ 9,75

Zoet

Kruidige wortel-walnootcake met cream cheese en walnoot topping	€ 3,75
Rijk gevulde chocolate chip cookie voor de chocoladeliefhebber	€ 2,00

ZUIVEL, SAP, ICE TEA

Bio-dynamische melk of karnemelk van WaddenMax	beker 250ml	€ 1,50
Huisgemaakte, bio-dynamische kefir	Beker 250ml	€ 2,00
Shake met huisgemaakte kefir en verse jus'dorange	Beker 250ml	€ 3,00
Home made ice tea Verve Bleu (met blauwe bes)	beker 250ml	€ 2,50
Home made ice tea Pomme Aalong (met appel)	beker 250ml	€ 2,50
Biologische appelsap van de Eikemaheert	beker 250ml	€ 2,50
Vers geperste jus d'orange	beker 250ml	€ 3,50

BIER, CIDER, WIJN

Martinus bier, gebrouwen in Groningen

Blond, licht bitter en lekker fris, 6,5%	fles 330ml	€ 2,50
1717 (wit), fris witbier met mooie hoparoma's en citrustonen, 5,3%	fles 330ml	€ 2,50
Peerd (IPA), pittig biertje met aroma's van citrus, passievrucht en ananas, 5,8%	fles 330ml	€ 2,75
Quadrupel, donker en rond met smaken van vijg en rozijnen, 9,5%	fles 330ml	€ 3,00

Dry cider van Doggerland, uit Haren

Flierefluiter, bloemige, fruitige cider, gerijpt met vlierbloesem, 6,7%	fles 330ml	€ 3,25
AdHop, een dry-hopped cider met licht bittere en kruidige tonen, 7,4%	fles 330ml	€ 3,25

Huiswijn uit de Dolomieten, Italië

Wit - Pinot Grigio 2019, licht, fris en fruitig, Hamersma geeft een 8,5: "een lekker knisper pinot. Met kraakvers wit fruit, verse appeligheid, een meloentoets die licht wordt aangeslagen en vieve zuren die banjeren door de stuifsnieuw. Zuiver als de berglucht die ie heeft ingeademd."	fles 750ml	€ 8,75
Rood - Merlot 2018, een aangename neus met tonen van zwarte kersen, salmiak en wat kruidigheid. In de mond lekker romig fruit, wat specerijen en een plezierige afdrank met ietsje vanille en soepele tannine.	fles 750ml	€ 8,75

Alle **brood, cakes, cookies, charcuterie, sauzen en dips** maken wij zelf van lokale en biologische ingrediënten