

# Menu juni

**WOENSDAG  
12U00 TOT 18U00**

**DONDERDAG  
TOT ZATERDAG  
8U00 TOT 18U00**

**ZONDAG  
8U00 TOT 16U00**

# koeketiene

## let's brunch!

ALL DAY VAN 8U00 TOT 15U00

### À la carte - sharing is caring!

<b>CROISSANT OF CHOCOLADEKOEK</b> Confituur, hoeveboter	3
<b>BELEGDE PISTOLET</b> Vlaskaas of beenham van St-Pierre	3
<b>EI OP TOAST</b> Kies uit 2 biologische spiegel-, roer-, gekookte of gepocheerde eitjes op een dikke zuurdesemtoast en een klein slaatje	9
<b>GRANOLA</b> Homemade crunchy granola, biologische hoeve- of sojayoghurt en fruit van het seizoen	5
<b>EGGS BENEDICT*</b> Twee gepocheerde eitjes / getoaste brioche* / beenhesp van St-Pierre / hollandaisesaus	15
<b>EGGS FLORENTINE*</b> Twee gepocheerde eitjes / getoaste zuurdesem* / gesauteerde spinazie / hollandaisesaus	15
<b>TOAST VAN DE MAAND</b> Geroosterde paprika, walnoot, granaatappel, komkommer	15
<b>ZOET VAN DE MAAND</b> Pancakes met huisgemaakte perzikencompote en volle platte kaas	12
<b>SPECIAL VAN DE MAAND</b> Aardappellatkes met bessencompote en zure room	12
*Kakelverse eitjes en zuivel van bioboerderij De Zwaluw *Biobrood van sociale bakkerij Compaan *Wij hebben geen glutenvrij brood, maar denken graag met u mee voor een alternatief	
<b>ZILTE ZOMER - OESTERS</b> Zeeuwse creuses, 3 of 6 stuks	9/15

Tip: heerlijk met een Bloody Mary..

### Koeketiene ontbijt

18

<b>VERS GEPERST SINAASAPPELSAPJE</b>
<b>WARME DRANK NAAR KEUZE</b>
<b>CROISSANT OF CHOCOLADEKOEK</b>
<b>PISTOLET EN BELEG</b> Hoeveboter, homemade zoet beleg, vlaskaas
<b>EITJE NAAR KEUZE MET TOAST*</b> Roer-, spiegel-, gekookt of gepocheerd eitje
<b>MINI-GRANOLA</b>

### Ergens spek bij?

+2

### Boozy brunch?

<b>PROSECCO - Keep it classic</b>	6
<b>MIMOSA - Best of both worlds</b> Sinaasappelsap en prosecco, met een scheutje grand marnier	8
<b>BLOODY MARY</b> Tomatensap, (wodka), worcestersaus en tabasco met een scheutje limoen.	11
<b>ESPRESSO MARTINI - Your wake-up call</b> Espresso met Tia Maria, wodka en ijs.	11

# lovely lunch

Onze lunch wisselt tweewekelijks (keuze uit vlees, vis en veggie)

Van 15/06 tot 26/06

## APERIO OF VOORGERECHT

### Oesters

Zeeuwse creuses, 3 of 6 stuks **9/15**

### VLEES

**23**

Souvlaki van lamsvlees, tzatziki, flat bread

### VIS

**21**

Salade met maatjes, zoetzure rode ui, appel en krieltjes

### VEGGIE

**19**

Linguine aglio e olio, vergezeld van een salade caprese

Tip: Neem ook een kijkje op onze brunchkaart

\*Op zondag kan het lunchaanbod beperkter zijn!