



MENUKAART



LUNCH

LUNCHGERECHTEN

Tosti De Bunckman

Tosti met oude kaas, chorizo, rode ui, tomatensalsa, gekruide friet en cocktailsaus.

7

Bagel pulled portobello

Bagel met zachtgegaarde pulled portobello in Oosterse saus met rode ui, edamame bonen en taugé.

9

Clubsandwich

Getoast brood belegd met jonge kaas, gerookte kip, komkommer, spek, tomaat en huisgemaakte eiersalade. Geserveerd met cocktailsaus en nachochips.

9,5

Broodje tonijnsalade

Getoast Woutbrood met huisgemaakte pittige tonijnsalade, rode ui en kappertjes.

8

Broodje carpaccio

Woutbrood met rundercarpaccio, pluksla, Old Zuivelhoeve, rode ui, geroosterde tuinbonen en pestomayonaise.

10

Broodje kip

Woutbrood met gebakken Oriëntaalse kip, pluksla, komkommer, tomaat, rode ui en chilimayonaise.

8

Broodje avocado zalm

Woutbrood met smashed avocado, gerookte zalm en een spiegelei.

9,5

Broodje ossenhaaspuntjes

Woutbrood met gebakken ossenhaaspuntjes, taugé, champignon, ui en paprika afgeblust met een Oosterse saus.

13

Groente omelet

Omelet gevuld met gebakken champignons, tomaat, ui, paprika, pesto, kaas en Italiaanse kruiden. Geserveerd met Woutbrood en boter.

9

Hamburger De Bunckman

Runderhamburger met sla, tomaat, komkommer, gefrituurde uiringen, kaas, augurk, spek en truffelmayonaise.

11

Liflaf Lunch 2.0

Vijf verschillende lunchgerechtjes op één bord. Vraag de bediening naar de huidige samenstelling.

11,5

Plate upgrade

Verse friet met mayonaise en salade.

3,5

* Onze lunchgerechten kunnen tot 17.00 uur worden besteld.

Kroketten met brood

Twee kroketten van de Bourgondiër geserveerd met Woutbrood, mosterd en boter.

8

Broodje geitenkaas

Woutbrood met lauwwarme geitenkaas, Parmaham, honing, walnoten en vijgenchutney.

9

Saté van de haas

Varkenshaassaté met satésaus, gekruide friet en mayonaise.

13

TOSTI'S & UITSMIJTERS

Tosti 4 kazen

Tosti met jonge kaas, oude kaas, cheddar en mozzarella geserveerd met chilimayonaise.

5,5

Tosti beenham en/of kaas

Geserveerd met curry.

4,5

Uitsmijter beenham en/of kaas

Geserveerd op Woutbrood.

7,5

Uitsmijter spek en/of kaas

Geserveerd op Woutbrood.

7,5



*Heeft u een allergie?
Vraag onze bediening naar
de mogelijkheden.*

SALADES

MAALTIJDSALADES

Salade geitenkaas

Salade met lauwwarme geitenkaas, Parmaham, walnoten, honing, tomaat, rode ui en vijgenchutney.
Klein 12,5 / groot 16

Salade gebakken kip

Salade met gebakken kippendijen, champignons, ui, tomaat en nootjes afgeblust met een zoetzure saus.
Klein 12,5 / groot 16

Salade vis

Salade met gerookte zalm, tonijnsalade, gebakken gambas, rode ui en kappertjes.
Klein 13 / groot 17

Salade ossenhaas

Salade met gebakken ossenhaaspuntjes, champignons, paprika, tomaat, rode ui en geroosterde tuinbonen afgeblust met een Oosterse saus.
Klein 14 / groot 17,5



Wijntip:

Geniet van de **Pinot Grigio** van wijnhuis Farina in Venetië bij de salade geitenkaas of kies voor de **Portillo Malbec** van wijnhuis Salentijn bij de salade ossenhaas.

*Onze salades worden geserveerd met
brood en boter.*



DINER

OM TE BEGINNEN

Broodje met smearsels

Breekbrood met verse kruidenboter, geroosterde paprika tapenade en aioli.
4,5

Charcuterie plank

Een plank met verschillende soorten gedroogde hammen geselecteerd door de chef.
10

- SOEPEN -

Tomatensoep

Gemaakt van verse tomaten en basilicum.
5,5

Wisselende soep

Wisselende soep van de chef.
6

VOORGERECHTEN

Zalm tompouce

Een tompouce met een vulling van huisgemaakte zalmzalade en zoetzure komkommer.
10

Mozzarella taartje

Een hartig taartje gevuld met gegrilde groenten en mozzarella geserveerd met een stroop van balsamico.
8,5

Carpaccio

Rundercarpaccio met sla, rode ui, Old Zuivelhoeve, geroosterde tuinbonen en pestomayonaise.
10

Rode biet en forel

Koud gerookte forel geserveerd met een tartaar van rode biet met wasabimayonaise.
10

Sticky chicken

Kippendijen in een sticky marinade geserveerd met zoetzure rode ui, edamame bonen en taugé.
9



*Heeft u een allergie?
Vraag onze bediening naar
de mogelijkheden.*

* Onze voorgerechten kunnen vanaf 17.00 uur worden besteld.



HOOFDGERECHTEN

Tijgergarnalen

In knoflook en chilipeper gemarineerde tijgergarnalen geserveerd met paprika risotto en gebakken little gem.

21

Zalmfilet

Op de huid gebakken zalmfilet met sugarsnaps en beurre blanc met bosui en dragon.

21,5

Saté van de haas

Malse varkenshaassaté met gemengde groenten, kroepoek en satésaus.

18

Spareribs

Huisgemarineerde spareribs met gemengde groenten geserveerd met knoflook- en chilisaus.

18

Tournedos

Gebakken tournedos met huisgemaakte jus en groenten van het seizoen.

23

Schnitzel

Gebakken schnitzel met een gevulde champignon roomsaus met ui en spek geserveerd met gemengde groenten.

18

Eendenborst

Op de huid gebakken eendenborst met een crème van zoete aardappel, gekarameliseerde zilverui en een saus van sinaasappel.

20

Mixed grill

Varkenshaassaté, ossenhaaspuntjes en spareribs met knoflook-, chili- en satésaus geserveerd met groenten van het seizoen.

19,5

Vegetarische burger

Een pikante burger gemaakt van paprika, mais en kidneybonen met avocado, salsa en gefrituurde uiringen. Geserveerd met zoete aardappelfriet.

16,5

Paprika risotto

Risotto van geroosterde paprika geserveerd met burrata, gebakken little gem en rucola.

17

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet en mayonaise.

* Onze hoofdgerechten kunnen vanaf 17.00 uur worden besteld.



LIFLAF

VOORGERECHT

Soepje

Carpaccio

Sticky chicken

Bietentartaar

Mozzarella taartje

Zalm tompouce

10,5

NAGERECHT

Passievrucht panna cotta

Chocoladetaart

Scone met vruchtensaus

Lemon curd

Bolletje ijs

Slagroom

9

HOOFDGERECHT

Varkenshaassaté

Tijgergarnaal

Zalmfilet

Paprika risotto

Seizoensgroenten

Ossenhaas met champignonsaus

18

– LIFLAF MENU –

Dit liflaf menu bestaat uit verschillende specialiteiten van onze chef.

Per gang worden alle beschreven gerechtjes geserveerd.

Menuprijs

32,5



NAGERECHTEN

DESSERTS

Chocolade marshmallow taart

Zachte chocoladetaart met fluffy marshmallows en gezouten karamel-ijs.
7,5

Passievrucht panna cotta

Een romige panna cotta met een topping van passievrucht geserveerd met citroen-ijs.
7,5

Dame Blanche

Drie bollen vanille-ijs met chocoladesaus, gesuikerde noten en slagroom.
6

Lemon curd tartalette

Huisgemaakte lemon curd in een zanddeeg tartalette met merengue en kruimel van pistache.
8

Liflaf nagerecht

Dessert met een variatie aan kleine nagerechten.
9

SPECIALAAL KOFFIE

Irish coffee

Koffie met whisky en slagroom.
7,2

French coffee

Koffie met Grand Marnier en slagroom.
7,2

Italian coffee

Koffie met Amaretto en slagroom.
7,2

Spanish coffee

Koffie met Tia Maria en slagroom.
7,2

Buncckman coffee

Koffie met Licor 43, Licor 43 Orochata en slagroom.
7,2

- TIP VAN DE BUNCCKMAN -

Eens zin in iets anders? Probeer onze after dinner cocktail.

Baileys Chocolatini

Chocolade likeur, Baileys, Wodka, espresso en chocoladesaus.
7,5

Volg De Buncckman op social media!



www.buncckman.nl