



# MENUKAART



# LUNCH

## LUNCHGERECHTEN

---

### Tosti De Bunchman

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

7

### Focaccia

Focaccia ingesmeerd met pesto en belegd met burrata, gedroogde hammen en rucola.

8,5

### Broodje geitenkaas

Woutbrood met lauwwarme geitenkaas, honing walnoten en vijgenchutney.

9

### Clubsandwich

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

9

### Broodje makreelsalade

Woutbrood met makreelsalade, kappertjes, rode ui en aioli.

10

### Broodje Carpaccio

Woutbrood met rundercarpaccio, pluksla, Old Zuivelhoeve, geroosterde tuinbonen en truffelmayonaise.

10

### Broodje kip

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

8

### Bagel zalm

Bagel met gerookte zalm, roomkaas, kappertjes en rode ui.

8

### Vegetarische quiche

Vegetarische quiche met groene asperges, tomaat, rode ui en oude kaas.

9,5

### Boerenomelet

Omelet met gebakken champignons, ui, spek, tomaat en kaas.

8,5

### Hamburger De Bunchman

Verse Black Angus hamburger met pluksla, tomaat, kaas, gebakken ei, spek en hamburgersaus.

10

### Liflaf Lunch

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

10,5

### Plate upgrade

Ambachtelijke friet met mayonaise en salade.

3,5

\* Onze lunchgerechten kunnen tot 17.00 uur worden besteld.

### **Kroketten met brood**

Twee kroketten van de Bourgondiër met  
Woutbrood.  
8

### **Toast avocado**

Getoast Woutbrood met avocado, zacht gekookt ei,  
cherrytomaat en balsamico.  
8,5

### **Broodje ossenworst**

Woutbrood met ossenworst, augurk en  
Amsterdams zuur.  
10

### **Saté van de haas**

Varkenshaassaté met satésaus en gekruide friet met  
mayonaise.  
13

## **TOSTI'S & UITSMIJTERS**

### **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

### **Spaanse uitsmijter**

Met chorizo, oude kaas, rode ui en tomaat.  
Geserveerd met Woutbrood.  
8,5



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

# SALADES

## MAALTIJDSALADES

---

### Salade geitenkaas

Salade met lauwarme geitenkaas, honing, spek, tomaat, rode ui, nootjes 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, makreel salade, gebakken gamba's, rode ui en kappertjes.  
Klein 13 / groot 17

### Salade ossenhaas

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



*Wijntip:*

De **Elevado Sauvignon-Chardonnay** van Wijnhuis Salentijn bij de salade vis. Deze droge witte wijn uit Argentinië past goed bij de salade vis door zijn volle en frisse smaak.

*Onze salades worden geserveerd met  
brood en boter.*



# DINER

## OM TE BEGINNEN

### Broodje met smearsels

Breekbrood met verse kruidenboter, tomatentapenade en aioli.

4,5

### Charcuterie plank

Een plank met verschillende soorten ham en vleeswaren geselecteerd door de chef.

10

## - SOEPEN -

### Tomatensoep

Gemaakt van verse tomaten met basilicum.

5,5

### Mosterdsoep

Gemaakt van mosterd met spekjes.

6



Wijntip:  
Begin de avond met een glas **cava**.  
De Clos Amador Cava Semi Sec  
past perfect bij het broodje met smeer-  
sels.

## VOORGERECHTEN

### Carpaccio

Rundercarpaccio met pluksla, truffelmayonaise, Old Zuivelhoeve en geroosterde tuinbonen.

10

### Botervis

Zacht gerookte botervis met anti-boise en rucola.

10,5

### Burrata

Lauwwarme salade met gepofte groenten, veldsla, walnoten en burrata.

9,5

### Buikspek

Zacht gegaarde buikspek afgelakt met een rub van zwarte knoflook en soja.

9

### Tempura garnalen

Garnalen in tempura beslag met in zeewier gerolde zoetzure groenten en een avocado crème.

9



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

\* Onze hoofdgerechten kunnen vanaf 17.00 uur worden besteld.



## VLEESGERECHTEN

---

### Saté van de haas

Malse varkenshaas saté met gepofte groenten, kroepoek, seroendeng en satésaus.

17,5

### Spareribs

Huisgemaarineerde spareribs met gepofte groenten geserveerd met knoflook- en chilisaus.

17,5

### Boerenschnitzel

Schnitzel met champignons, spek, ui en gesmolten kaas geserveerd met gepofte groenten.

18

### Tournedos

Gebakken tournedos met gekarameliseerde uien en een gepofte knoflookjus.

23

### Parelhoen

Langzaam gegaarde parelhoen met seizoensgroenten geserveerd met een rozemarijn-tijm jus.

19,5



*Wijntip:*

De **Portillo Malbec** bij de tournedos. Deze wijn past goed bij rood vlees en een saus met uitgesproken smaak.

## VISGERECHTEN

---

### Dorade

Gebakken dorade met verse groenten en een saffraansaus.

20

### Kabeljauw

Gebakken Kabeljauw geserveerd met verse groenten en een rode currysaus.

20

## VEGETARISCH

---

### Portobello

Portobello's gevuld met spinazie, zongedroogde tomaat en Gruyère.

16,5

### Groenten quiche

Quiche met groene asperges, tomaat, rode ui en oude kaas.

16,5

*Onze hoofdgerechten worden geserveerd met ambachtelijke friet en mayonaise.*

\* Onze hoofdgerechten kunnen vanaf 17.00 uur worden besteld.



# LIFLAF

## VOORGERECHT

---

Carpaccio

Soepje

Gemarineerde buikspek

Botervis met anti-boise

Tempura garnaal

Salade met burrata

10,5

## HOOFDGERECHT

---

Varkenshaassaté

Ossenhaas met knoflookjus

Quiche

Gepofte groenten

Dorade met saffraansaus

kabeljauw met rode currysaus

18

## NAGERECHT

---

Bolletje ijs

Koffielikeur met slagroom

Koffiemousse

Chocoladetaart

Cheesecake

Stoofpeertje

9

### – LIFLAF MENU –

Dit liflaf menu bestaat uit verschillende specialiteiten van onze chef.

Per gang worden alle beschreven gerechtjes geserveerd.

**Menuprijs**

32,5



# NAGERECHTEN

## DESSERTS

---

### **Dame Blanche**

Drie bollen vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom.  
6

### **Apfelstrudel**

Ambachtelijke apfelstrudel met vanille-ijs, slagroom en karamelsaus.  
7

### **Koffiemousse**

Huisgemaakte koffiemousse geserveerd met chocolade en een crumble van gesuikerde noten.  
8

### **Chocolade ganache taart**

Chocoladetaart met een vleugje sinaasappel en stroopwafel-ijs.  
8

### **Cheesecake**

Huisgemaakte cheesecake met wisselende topping en een bijpassende bol ijs.  
8

### **Liflaf nagerecht**

Dessert met een variatie aan kleine nagerechten.  
9

## SPECIALAAL KOFFIE

---

### **Irish coffee**

Koffie met whisky en slagroom.  
7

### **French coffee**

Koffie met Grand Marnier en slagroom.  
7

### **Italian coffee**

Koffie met Ameretto en slagroom.  
7

### **Spanish coffee**

Koffie met Tia Maria en slagroom.  
7

### **Bunckman coffee**

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

Volg De Bunckman op social media!



[www.bunckman.nl](http://www.bunckman.nl)