



MENUKAART



LUNCH

LUNCHGERECHTEN

Tosti De Bunchman

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

7

Toast avocado

Getoast Woutbrood met huisgemaakte eiersalade, smashed avocado, cherrytomaat en balsamico.

8,5

Clubsandwich

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

9,5

Broodje makreelsalade

Woutbrood met makreelsalade, kappertjes, rode ui en aioli.

10

Broodje Carpaccio

Woutbrood met rundercarpaccio, pluksla, Old Zuivelhoeve, rode ui, 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 falafelburger

Falafelburger geserveerd met tzatziki, sla, rode ui, tomaat en komkommer.

8

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 geserveerd met mosterd en Woutbrood.

8

Broodje geitenkaas

Woutbrood met lauwwarme geitenkaas, honing walnoten en vijgenchutney.

9

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 lauwwarme 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 **Pinot Grigio** van wijnhuis Farina in Venetië bij de salade geitenkaas. Deze wijn past goed bij de salade geitenkaas door zijn zachte en volle 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

Wisselende soep

Wisselende soep met bijpassend garnituur.

6



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

VOORGERECHTEN

Carpaccio

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

10

Gerookte forel

Gerookte forel geserveerd op toast met kruidenmayonaise.

9

Gerookte runder ribeye

Dungesneden ribeye met huisgemaakte aardappelsalade en piccalilly.

11

Burrito

Vegetarische burrito met bonen, mais, paprika, tomatensalsa, smashed avocado en gesmolten kaas.

8

Mosselen

Gefrituurde mosselen in een krokant jasje geserveerd met aioli en cocktailsaus.

8,5



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

* Onze voor- en hoofdgerechten kunnen vanaf 17.00 uur worden besteld.



VLEESGERECHTEN

Saté van de haas

Malse varkenshaasatés met een coleslaw, kroepoek, seroendeng en satésaus.

17,5

Spareribs

Huisgemaarineerde spareribs met coleslaw geserveerd met knoflook- en chilisaus.

17,5

Boerenschnitzel

Schnitzel met champignons, spek, ui en gesmolten kaas geserveerd met coleslaw.

18

Kippendijspies

Kippendijspies gemarineerd in een Tex-Mex marinade met chipotle, knoflook en komijn geserveerd met verse groente en knoflooksaus.

17,5

Beef stroganoff

Gebakken ossenhaaspuntjes in een stroganoffsaus geserveerd met linguine pasta.

20

Tournedos

Gebakken tournedos met een saus van groene peper geserveerd met verse groente.

23

VISGERECHTEN

Slibtong

Gebakken slibtong geserveerd met verse groente en remouladesaus.

22,5

Duo van vis

Gebakken coquilles en gamba's met een risotto van kerrie en gebakken paksoi.

19,5

VEGETARISCH

Vegetarische curry

Curry gevuld met broccoli, bloemkool en paprika geserveerd met rijst en papadum.

16

Falafelburger

Vegetarische burger met tzatziki, sla, tomaat, komkommer, rode ui en aardappelsalade.

15



Wijntip:

De **Primitivo** van Wijnhuis Epicuro bij de tournedos. Deze wijn past goed bij rood vlees en de saus van groene peper met uitgesproken smaak.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met ambachtelijke friet en mayonaise.

* Onze voor- en hoofdgerechten kunnen vanaf 17.00 uur worden besteld.



LIFLAF

VOORGERECHT

Carpaccio

Soepje

Gefrituurde mosselen

Toast met forel

Gerookte ribeye

Mexicaanse nacho's

10,5

HOOFDGERECHT

Varkenshaassaté

Tex-Mex kippendij

Coquille

Groentecurry

Gamba's met risotto

Beef stroganoff

18

NAGERECHT

Bolletje ijs

Slagroom

Witte chocolademousse

Huisgemaakte arretjescake

Warme appelstrudel

Pastel de nata

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

Warme apfelstrudel

Warme apfelstrudel met caramelsaus, vanille-ijs en slagroom.
7

Arretjescake

Huisgemaakte arretjescake geserveerd met een bol pistache-ijs.
7,5

Witte chocolademousse

Huisgemaakte witte chocolademousse met een crunch van kandijkoek en frambozensaus.
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 Amaretto en slagroom.
7

Spanish coffee

Koffie met Tia Maria en slagroom.
7

Bunckman coffee

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

- TIP VAN DE BUNCKMAN -

Eens zin in wat anders? Probeer onze koffie cocktail!

Espresso Martini

Tia maria, Wodka en espresso.
7,5

Volg De Bunckman op social media!



www.bunckman.nl