



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 quiche

Vegetarische quiche met broccoli, tomaat, rode ui en Italiaanse 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 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 smeersels

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 smeersels.

VOORGERECHTEN

Carpaccio

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

10

Rode bieten tartaar

Tartaar van rode biet met appel, avocadocrème en walnoten.

9

Duo van eend

Loempia van Pekingeed geserveerd met Hoisinsaus en een rilette van eendenbout met toast.

9,5

Tonijncarpaccio

Carpaccio van tonijn met een stroop van wasabi en soya geserveerd met sesamzaadjes en pluksla.

10

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 varkenshaasaté met een coleslaw kroepoek, seroendeng en satésaus.

17,5

Spareribs

Huisgemarineerde spareribs met coleslaw geserveerd met knoflook- en chilisaus.

17,5

Boerenschnitzel

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

18

Chimichurri kip

Kippendijspies gemarineerd in chimichurri geserveerd met verse groenten en knoflooksaus.

17,5

Ribeye

Gebakken ribeye met een saus van groene peper geserveerd met verse groenten.

20

Tournedos

Gebakken tournedos met gekarameliseerde ui en een saliejus.

23

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met ambachtelijke friet en mayonaise.

VISGERECHTEN

Zalmfilet

Op de huid gebakken zalmfilet geserveerd met groene asperges en bearnaisesaus.

20

Gambapannetje

Gamba's in een rijkelijk gevulde saus met knoflook, Parmezaan en spinazie geserveerd in een pan met linguine en citroen.

19,5

VEGETARISCH

Groentestoof

Marokkaanse groentestoof met papadum, samosa's en couscous.

17

Groentequiche

Quiche met broccoli, tomaat, rode ui en Italiaans gekruide kaas.

16,5



Wijntip:

De **Portillo Malbec** van Wijnhuis Salentijn bij de ribeye. Deze wijn past goed bij rood vlees en een pepersaus met uitgesproken smaak.

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



LIFLAF

VOORGERECHT

Carpaccio

Soepje

Gefrituurde mosselen

Bietentartaar

Tonijncarpaccio

Rilette van eend

10,5

HOOFDGERECHT

Varkenshaassaté

Chimichurri kip

Groentequiche

Zalmfilet met bearnaise

Toscaanse gamba's

Marokkaanse groentestoof

18

NAGERECHT

Bolletje ijs

Slagroom

Limoncellomousse

Vers fruit

Cheesecake

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

Sorbet

Drie bollen sorbet-ijs met vers fruit en slagroom.
7

Framboos bombe

Bombe van framboos, passievrucht en witte chocolade geserveerd met yoghurt-ijs.
8,5

Limoncellomousse

Mousse gemaakt van Limoncello geserveerd met pistache-ijs.
8,5

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 Amaretto en slagroom.
7

Spanish coffee

Koffie met Tia Maria en slagroom.
7

Buncckman coffee

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

- TIP VAN DE BUNCCKMAN -

Eens zin in wat anders? Probeer onze koffie cocktail!

Espresso Martini

Tia maria, Wodka en espresso.
7,5

Volg De Buncckman op social media!



www.buncckman.nl