



BIJ HET MUZIEKLOKAAL AAN TAFEL

Het Muzieklokaal is het verlengde van je woonkamer! Hier hoef je alleen niet zelf te koken: wij koken voor jou! Je kunt bij ons de hele dag ontbijten en lunchen. Of schuif 's avonds aan en eet een hapje mee! We hopen dat je bij ons welkom en thuis voelt.

We hebben een behapbare kaart

Wij volgen de 4 seizoenen à la Vivaldi. Elk seizoen maken we steeds 4 dezelfde gerechten, met elke maand wisselende ingrediënten. Zo is er altijd wat te kiezen! Huisgemaakt en vers!

- ✓ Veel groenten
- ✓ De basis is vegetarisch, vlees of vis kan je toevoegen
Ons vlees is biologisch, onze vis is duurzaam gevangen
- ✓ Altijd 1 vegan keuze
- ✓ Zin in een avondje op je eigen bank?
Je kunt onze gerechten ook mee naar huis nemen!

Lekker weer?

Geniet van de zon en het uitzicht op de steiger met onze MuziekBOX!
'Aan tafel' op de steiger! Wij serveren jouw broodje, borrel of avondmaaltijd in een compleet verzorgd kistje. Een beetje uit eten, een beetje picknicken!
Wij hebben heerlijke frisdranken en alcoholvrije biertjes koud staan.
Heb je zin in een biertje of wijntje? Bring your own!



Ontbijt

Croissantje met ambachtelijke jam en roomboter	2,90
Wentelteefjes van suikerbrood, gebakken in kokosroom	4,95
Biologische poweryoghurt met spirulina met pitten, zaden en bessen	4,55
Biologische yoghurt met vers fruit	4,55
Bananenbrood met bessen, honing en vanilleroom	5,95

Lunch

2 Groentekroketten op bruin brood met zoetzure courgettelinten, botersla en Joey's mosterd <i>of biologische rundvleeskroket + 1,00</i>	7,80
Toast met avocodomash, een gepocheerd eitje, paprika julienne en little gem <i>met bacon + 2,00</i>	7,80
Desembol uit de oven met geitenkaas, rode uienchutney en pompoenpitten	7,80
Tuna melt met vegetarische tonijn, cheddar, gegrilde paprika en kappertjes	7,80
Soep van de maand met een broodje en roomboter	6,30
Quiche van de maand geserveerd met luie wijvenfriet met kruidenmayonaise	12,75
Linzen-notenburger met raïta met gegrilde paprika en zachte botersla geserveerd met huisgemaakte luie wijvenfriet en kruidenmayonaise <i>of krekelburger met raïta + 2,50</i> <i>of biologische rundvleesburger met cheddar en avocado + 2,50</i>	14,95

Zoet (hele dag)

Zoetigheden van de Veldkeuken	kijk bij de bar!
Koffie compleet (kan ook met thee!) met een proeverijtje van 3 verschillende zoetigheden	va 6,95

// Heb je een allergie? Vraag bij ons om meer informatie!



✓
1 gang
14,95

✓ ✓
2 gangen
18,95

✓ ✓ ✓
3 gangen
22,95

OM TE BEGINNEN

5,05

Pitabrood met avocadodip, tomatenhummus en olijfolie met kruiden
Bietensoep met zure room en groene appel
Salade van regenboogwortels met parmezaan-truffel dressing

EET MEE

14,95

Linzen-notenburger met raïta

met gegrilde paprika en zachte botersla
geserveerd met huisgemaakte luie wijvenfriet en kruidenmayonaise
of krekkelburger met raïta + 2,50
of biologische rundvleesburger met cheddar en avocado + 2,50

Quiche

met venkel, rode ui, pijnboompitten en brie
geserveerd met luie wijvenfriet met kruidenmayonaise en een frisse salade

Bulgursalade met frisse yoghurt-fetadip (kan vegan)

met gegrilde courgette, zwarte olijven, munt en geroosterde hazelnoten
met gerookte zalm + 2,50
met gerookte kip + 2,50

Lasagne

met mozzarella, pesto, paprika en spinazie (bevat pinda's)

BLIJF NOG EVEN HANGEN

5,05

Perzikcrumble uit de oven met vanille-ijs
2 kazen met kletzenbrood, dadels en chutney
Chocolade eton mess donkere chocolade, room, meringue en fruit

// Heb je een allergie? Vraag bij ons om meer informatie!