



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 5 spices en kokosroom	4,95
Biologische poweryoghurt met spirulina, pitten, zaden, bessen en honing	4,55
Biologische yoghurt met vers fruit en honing	4,55
Bananenbrood met bessen, honing en vanilleroom	5,95

Lunch

Groentekroketten op bruin brood met zoetzure rode kool, botersla en grove mosterd <i>of biologische rundvleeskroketten + 1,00</i>	7,80
Gepocheerde eitjes op toast met avocadomash, paprika julienne en little gem <i>met bacon + 1,00</i>	7,80
Herfst-toast met gebakken champignons, ui, paprika en kruidige zuurkool <i>met beenham + 1,00</i>	7,80
Desembol met oude kaas, peterselie-tijmpesto, komkommerlinten en granaatappeldressing	7,80
Wortel-gembersoep met een broodje en roomboter	6,30
Harira (vegan) maaltijdsoep met harissa-yoghurt, geroosterde kikkererwten, peterselie en dadels geserveerd met brood, roomboter en frisse komkommersalade	14,95
Zeewierburger met wasabimayonaise (vegan) met zachte botersla, augurk en gefrituurde uitjes geserveerd op een desembol met huisgemaakte friet en kruidenmayonaise <i>of krekelburger met wasabimayonaise + 2,00</i> <i>of biologische rundvleesburger met cheddar en avocadomash + 1,00</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

Plankje brood met avocadodip, tomatenhummus en olijfolie met kruiden
Wortel-gembersoep met een broodje en roomboter
Carpaccio van biet met geitenkaas en gezouten amandelen

EET MEE

14,95

Zeewierburger met wasabimayonaise (vegan)

met zachte botersla, augurk en gefrituurde uitjes
geserveerd op een desembol met huisgemaakte friet en kruidenmayonaise
of krekkelburger met wasabimayonaise +2,00
of biologische rundvleesburger met cheddar en avocadomash + 1,00

Harira (vegan)

maaltijdsoep met harissa-yoghurt, geroosterde kikkererwten, peterselie en dadels
geserveerd met brood, roomboter en frisse komkommersalade

Groene curry

met broccoli, sugar snaps, tauge, koriander, pinda, kokos en limoen
geserveerd met rijst
met knoflookgarnalen + 1,00

Herfst-stoofpotje

van aubergine en tomaat met geroosterde bloemkool, tahin en sesamzaadjes
geserveerd met pitabrood en feta

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!