

MENU

Albatros

LUNCH MENU

12.00 - 17.00

CROQUES

MONSIEUR

ham • emmentaler • kaassaus
• tomatenrelish

9,5

PULLED PORK

Pulled pork • Emmentaler •
homemade BBQ saus

10,5

V | GEITENKAAS

Spread van Geitenkaas •
walnoot • honing • Emmentaler
• tomatenrelish

11,25

BIER PAIRING

KRUIKJE BLOND | 6,5%

Blond | tonen van honing en bloemen

ROOIE STIEN | 6,5%

IPA | citrusachtige tonen

KRUIKJE BLOND | 6,5%

Blond | tonen van honing en bloemen

Laat je verrassen door onze ambachtelijke croques! Klassiek bereid op vers, dik gesneden desembrood.

MIKMAK PLATEAU

€19,50 p.p.

Een plank vol met allerlei verrassendegerechtjes, zodat kiezen niet nodig is!
te bestellen vanaf 2 personen

LUNCH MENU

12.00 - 17.00

SANDWICHES

V | RUCOLA SPREAD
spread van koriander
en cashewnoten • avocado •
ei • tomaat • komkommer
mayonaise van Miso & Yuzu

CARPACCIO
van Boeuf Nature • truffel
mayonaise • parmezaanse
kaas vlokken • truffelkaantjes •
rucola • hazelnoot

GEROOKTE ZALM
crème van edamame bonen •
crème van zoete aardappel •
crumble van furikake •
mayonaise van Miso & Yuzu

LUNCH PROEVERIJ
halve croque • bierkroket op
brood • carpaccio bol

10,5

12,5

10,75

13,5

BIER PAIRING

STOF TOT NADENKEN | 6,5%
New England IPA | Tonen van citrus,
tropisch fruit en kruidigheid

AN LAGER WALTZ | 5%
Vienna Lager | licht gecarameliseerd en
fris hoppig

STOF TOT NADENKEN | 6,5%
New England IPA | Tonen van citrus,
tropisch fruit en kruidigheid

WITTE KONING | 5,1%
Witbier | citrustonen afkomstig van
sinaasschil en korianderzaad

Geserveerd op dik gesneden desembrood
gemaakt door Bikken & Bakken. Zij gebruiken
hiervoor onze bierbostel!

LUNCH MENU

12.00 - 17.00

SALADES

HUISGEROOKTE ZALM

crème edamame bonen •
crème zoete aardappel •
zoetzuur van komkommer •
mayonaise van Miso & Yuzu •
crumble van furikake •
croutons

16,5

CRISPY CHICKEN

crème van zoete aardappel •
zoetzuur van komkommer •
tomaat • sriracha mayo •
parmezaan vlokken • croutons

15,5

CARPACCIO

van Boeuf Nature • truffel
mayonaise • parmezaanse kaas
vlokken • truffelkaantjes •
rucola • hazelnoot

15,5

KOOLRABI

amandel crème • granny smith
• vinaigrette beurre noisette •
ricotta • gerookte amandel

15

BIER PAIRING

LUMUNUS | 8,5%

Belgian I.P.A. | zachte afdrank en een
toets van peer

TRAPPERS WEIZEN | 5,5%

Weizen | tonen van tropisch fruit,
banaan en kruidnagel

AN LAGER WALTZ | 5%

Vienna Lager | licht gecarameliseerd en
fris hoppig

STOF TOT NADENKEN | 6,5%

Bij deze NEIPA draait het vooral om de
sappigheid van de hoppen. Samen met de
fris-zure appel en de citroen, frist het bier
de aardse tonen van de koolrabi op. In de
nasmaak komen de amandel en een lichte
rooksmak naar voren.

Geserveerd met vers brood gemaakt
door Bikken & Bakken. Zij gebruiken
hiervoor onze bierbostel!

LUNCH MENU

12.00 - 17.00

BURGERS

CLASSIC

beef • little Gem • rode ui •
tomaat • pickles •
tomatenrelish

16,5

CHEESE

beef • little gem • rode ui •
tomaat • pickles • zwarte alioli
• kaassaus • nacho's

19,5

PULLED PORK

pulled pork • little gem • rode ui
• tomaat • pickles • BBQ-saus

16,5

I WANT IT ALL

beef • pulled pork • little gem
• rode ui • tomaat • pickles
• BBQ-saus • kaassaus

19,5

V | CAJUN BURGER

cajun burger • little gem • rode
ui • tomaat • pickles • nacho's •
tomatenrelish

16,5

BIER PAIRING

Burgers zijn heerlijk te combineren met verschillende bierstijlen. Maak je burger compleet door je eigen smaak te benadrukken.

Kies één van onze favorieten of probeer je eigen combinatie te vinden!

ROOIE STIEN | 6,5%

Gaat dwars door de vetzigheid van de burger heen. Ze spoelt je pallet schoon en werkt geweldig samen met augurk en rode ui.

TRAPPERS WEIZEN | 5,5%

Dorstlessend en met fruitigheid en lichte tarwe-aroma's brengt het de smaken samen. Een weizen geeft je burger een zomerse draai!

TOT OP 'T BOT | 6,5%

De donkere mouten leggen de nadruk op het gegrilde vlees en de hoppen werken samen met de augurk en de saus.

Alle burgers zijn
inclusief roseval aardappels met
Bruschetta kruiden en mayonaise