

ONS LAGERHUYS

❖❖ RESTAURANT ❖❖



LUNCHGERECHTEN

SOEPEN

LICHT GEZOETE TOMATENSOEP | 10

Prei, room en kipfilet

DE WK WINNENDE ERWTENSOEP | 13

Huisgemaakt met roggebrood en spek

KIPPENSOEP UUT BARNEVELD | 11

Gevuld met prei, kip en vermicelli

SALADES

NICOISE | 16

Tonijn, olijven, ui, paprika en ei

GEROOKTE ZALM | 16

Mierikswortel dressing, kappertjes en ei

KROKANTE KIP | 16

Walnoten, honing mosterd dressing, komkommer en tomaat

CARPACCIO | 16

Truffeldressing, pijnboompitten, kaas en kappertjes

TOST'S

HAM/KAAS | 8

Vegetarisch

HAWAII | 9

Ham, kaas en ananas | *Vegetarisch*





ROUDE LUNCHGERECHTEN

STOKBROODJE HAM, KAAS, ROSBIEF OF ROLLADE | 11

STOKBROODJE BRIE OF GEZOND | 13

Vegetarisch

STOKBROODJE GEROOKTE ZALM | 15

BROODJE RUNDERCARPACCIO | 15

WARME LUNCHGERECHTEN

GEBAKKEN CHAMPIGNONS MET HAM OP TOAST | 12

Vegetarisch

TWEE KROKETTEN MET BROOD | 12

Rundvlees of groenten | *Vegetarisch*

SESAMBOL LAGERHUYS BURGER | 20

Burger met bbq- of truffelsaus, Black Angus of | *Vegetarisch*

SATÉ VAN DE HAAS | 26

Met kroepoek, atjar tjampoer, satésaus, gebakken ei en frites

BAL GEHAKT | 10

Uit de jus geserveerd met brood

EIERGERECHTEN

UTSMIJTER NAAR KEUZE | 11

Ham, kaas, spek, rosbief of rollade | *Vegetarisch*

DE NEDERLANDSE KAMPIOENS UITSMIJTER | 15

Laat u verrassen met deze winnende uitsmijter van Arthur Vos

OMELET MET BROOD | 12

Keuze uit: ham, kaas, spek of champignon | *Vegetarisch*

BOEREN OMELET MET BROOD | 13

Vegetarisch





DE SPECIALITEITEN VAN ONS LAGERHUYS

NEDERLANDS KAMPIOEN UITSMIJTER

Laat je verrassen door de bekroonde uitsmijter van onze eigenaar Arthur Vos,
winnaar van de Nederlandse Kampioenschappen Uitsmijter Bakken.

Een echte publieksfavoriet die je geproefd móét hebben.

WERELDKAMPIOEN ERWTENSOEP

Geniet van onze stevige, rijkgevulde erwtensoep. Een echte regio-favoriet die gasten
keer op keer weten te vinden. Gemaakt met originele ingrediënten en met liefde bereid
volgens een smaakvol geheimrecept, krijgt deze snert nét dat beetje extra pit voor een
volle, hartige smaak. Serveer 'm met roggebrood en spek voor een authentieke ervaring.

Om mee te beginnen

Broodplankje voor 2 personen | 6

Broodplankje voor 4 personen | 7

Broodplankje voor 6 personen | 8

