

# LUNCHKAART



## WRAPS / BOTERHAMMEN

*Keuze uit wrap € 5,95 of 2 dikke boterhammen (zuurdesem bruin of wit) € 6,95*

**VEGA(N):** Geroosterde groenten, hummus, pijnboompitten

**VIS:** Huisgemaakte rillette van makreel, waterkers, roze peper

**VLEES:** Gegrilde kip, huisgemaakte remoulade, geschaafde citroen

**Voor de kleine mens:** wrap banaan en Nutella of pindakaas € 3,95

## SOEP

**Heerlijke soep van de week\***  
met zuurdesembrood en Griekse olijfolie € 5,95

## TOSTI'S

*Keuze uit zuurdesem bruin of wit*

**Tosti ham of kaas, huisgemaakt sausje € 3,50**

**Tosti ham en kaas, huisgemaakt sausje € 3,95**

**Tosti van de maand\* € 4,95**

## SALADES

**Gado Gado salade (vega) € 9,95**  
(tempeh, tofu, ei, groenten, smeuijge satésaus, kroepoek)

**Thaise salade € 12,50**  
(biefstuk, noedels, mango, tomaat, pinda, waanzinnige dressing)

\* zie bord achter de bar

## **Over ProefLokaal De Tuin**

De lunch in De Nieuwe Vorst wordt verzorgd door ProefLokaal de Tuin. ProefLokaal de Tuin gelooft in duurzaamheid en wil verspilling voorkomen. We werken samen met onder andere Goei Eete en Ut Rooi Bietje. Zij hebben prachtige concepten gelanceerd met als gedachte de afstand tussen de boer en de consument te verkleinen door een aantal overbodige schakels uit de voedselketen te halen. Het aanbod is geheel transparant, je weet waar je appel vandaan komt en waar het rund gegraasd heeft.

## **Waar komen de producten vandaan?**

- Zuurdesembrood van Floor van Lieshout
- Biologisch vlees van 't Schop in Hilvarenbeek (via Goei Eete)
- Vis met MSC keurmerk
- Groente, fruit, zuivel van Goei Eete
- Oesterzwammen: Zuiderzwam
- Olijfolie: biologisch en ongefilterd, uit Adriani (Griekenland)

## **Allergenen:**

Vraag naar het allergenenoverzicht aan de bar