

# Burcht

## Grand Café & Restaurant

### Lunch (11:30 - 15:30)

*Al onze sandwiches worden geserveerd op desembrood*

<b>Soep van de dag (V)</b>	10
<b>Burchtspecial</b>	13
<b>Tosti ham/kaas (ook V)</b> met Goudse boeren kaas en/of slagersachterham	8
<b>Salade Niçoise (ook V)</b> met vers gegrilde tonijn	19
<b>Klassieke Ceasar salade</b> met krokante kip, ei, spek, croutons en parmezaan	17
<b>Biefstuk met witbrood en jus</b>	20
<b>Sandwich Gerookte Zalm</b> met zoetzure rode ui, kappertjes, dille en limoenmayo	14.5
<b>Sandwich Serrano</b> met groene pesto, burrata en truffel-balsamico crumble	15
<b>Sandwich Hummus (VE)</b> met zongedroogde tomaat, gegrilde courgette en geplateerde biet	13
<b>Sandwich Tonijnsalade</b> met gekookt ei, rode ui en kappertjes	14
<b>Holtkamp Rundvleeskroketten (ook VE)</b> met mosterd & brood	14
<b>Holtkamp Garnalenkroketten</b> met saffraanmayonaise & brood	15
<b>Uitsmijters</b>	
naturel (V)	12
kaas (V)	+1
ham	+1.5
spek	+1.5
<b>Portie frieten</b> met mayonaise	6

### Borrel (all day)

<b>Oester per stuk</b> frambozenazijn, gember en ponzu	4
<b>Desembrood</b> met verse kruidenboter	6.5
<b>Bitterballen (8 stuks, ook VE)</b> met Franse mosterd	9
<b>KaasTengels (8 stuks, V)</b> met Thaise chilisaus	10
<b>Oma's gehaktballetjes (8 stuks)</b> met Franse mosterd en mayonaise	10.5
<b>Kimchikroketjes (6 stuks, VE)</b> met srirachamayonaise	9
<b>Mixed bittergarnituur (16 stuks)</b>	15
<b>Burcht notenmix (VE)</b> van Bas Boer (Leidse markt)	5
<b>José Lou gemarineerde olijven (VE)</b> groene olijven uit Zaragoza	5.5
<b>Ortiz sardientjes uit blik</b> met brood en roomboter	9
<b>Gerookte Ossenworst</b> met zuren & Franse mosterd	9
<b>Boeren belegen (V)</b> Boerderij de Eenzaamheid	9
<b>Plateau Gourmand (vanaf 14:00)</b> dé Burcht borrelplank	22
<b>Portie frieten</b>	6
(V) Vega	
(VE) Vegan	
Heeft u een allergie? Meld het ons. Wij denken graag met u mee.	