



## Carpe Diem kaart

Waldkorn-oerbrood met lamspastrami, duindoorn-vijgenchutney, Brabantse brokkelkaas en kleine zandkool	<i>e g n k</i>	€ 14,00
Maisbrood met gemarineerde garnalen, groene asperges, rode biet, daslookpiccalilly en gerookte zeewierchips	<i>a d e g n</i>	€ 15,00
Zuurdesem met vergeten-groenten-kaas, Limburgse asperges, gekookt ei, zeewierspek, en een dressing van bijvoet en droplant	<i>e g h k n</i>	€ 11,00
Maisbrood met in tijm en knoflook gegaard speenvarken, zoetzuur, roodlof, gepofte amarant en een zeewier-duizendknoopkward	<i>d e g n</i>	€ 12,00
Pasta met Limburgse asperges, gekookt scharrelei, roodlof, erwten, pepergeitenkaas en daslook	<i>e h n</i>	€ 18,50
Pasta met gamba's, voorjaarsgroeneten en wildkruiden	<i>a e h k n</i>	€ 20,00
Salade met gemarineerde garnalen, groene asperges, huisgeweekt zoetzuur, daslookpiccalilly en gerookte zeewierchips	<i>a d n</i>	€ 14,00
Salade "Mekkerstee" met geitenkazen, duindoornbesjes, gekaramelliseerde zuurkool en noten	<i>b d e n</i>	€ 13,00
Salade lamspastrami, duindoorn-vijgenchutney, Brabantse brokkelkaas en kleine zandkool	<i>e k n</i>	€ 15,00
Salade met in tijm en knoflook gegaard speenvarken, zoetzuur, roodlof, gepofte amarant en een zeewier-duizendknoopkward	<i>e n</i>	€ 14,00



Onze gerechten kunnen de volgende allergenen bevatten en zijn gekenmerkt met de volgende letters:  
Schaaldieren: a / Noten: b / Pinda's: c / Mosterd: d / Melk: e / Lupine: f / Gluten: g / Ei: h /  
Weekdier: i / Vis: j / Sulfiet: k / Soja: l / Sesam: m / Selderij: n