



BOTERHAMMEN

(biologisch donker of licht van Carl Siegert)
geserveerd met salade van het seizoen

KROKETTEN 7.5

Twee kroketten met mosterd

GARNALEN KROKETTEN 9.5

Twee garnalen kroketten met citroenmayonaise

KIP CLUB SANDWICH 9.5

Crispy cornflakes kip, tomaat, salade en truffelmayonaise

LICHT GEROOKTE CARPACCIO 9.5

Groene kruiden dressing, mini tomaatjes, zoete aardappel chips, zomerse sla en Reypenaer

SCRAMBLED EGGS 8.5

Met kaas en groene kruiden

UITSMIJTER 8.5

Drie vrije uitloopeieren ham/spek/boerenkaas

PAN TOSTI'S

(biologisch donker of licht van Carl Siegert)
geserveerd met salade van het seizoen

• Boerenkaas en beenham 5.5

• Geitenkaas, uienchutney 6.5

• Crispy tosti met zalm en kruiden roomkaas 7.5

SOEP klein 4 / groot 6.5

geserveerd met biologisch brood en boter

TOMATENCRÈMESOEP

Pomodori tomaten, pesto en room

DAGSOEP

VOOR KIDS

2 MINI BRIOCHE BOLLETJES 4.5

Met kaas, ham, knakworst, hagelslag, aardbeienjam of chocoladepasta

TOSTI HAM KAAS 3

Wit casinobrood met boerenkaas en ham

3 MINI PANNENKOEKEN 4.5

Stroop, suiker en chocoladepasta

BROODJE 11 RUNDERBURGER

Briochebol, huisgemaakte BBQ saus, salade, cheddar kaas en verse friet

PLEIN 7 SPECIALS

LUNCH PLEIN 7 10

Wisselend, vraag er naar of zie het krijtbord

WRAP MET AVOCADO EN ZALM 8.5

Kropsla en groene kruiden dressing

SALADES klein 9.5 / groot 13.5

geserveerd met biologisch brood en boter

GEKARAMELISEERDE GEITENKAAS

Mini tomaatjes, mosterdvinaigrette, hazelnoten crunch en uienchutney

LICHT GEROOKTE CARPACCIO

Groene kruiden dressing, mini tomaatjes, zoete aardappel chips en Reypenaer

CRISPY KIP

Gepocheerd ei, avocado en truffelmayonaise

WIST JE DAT PLEIN 7

• MET VOORNAMELIJK BIOLOGISCHE EN STREEKPRODUCTEN WERKT

• MEEL VAN MOLEN DE WINDHOND GEBRUIKT VOOR DE PATISSERIE

• OOK HEERLIJKE & UITGEBREIDE HIGH TEA'S VERZORGT

• PRACHTIGE RUIMTES VERHUURT VOOR UW PRIVÉ DINER, FEESTJE OF VERGADERING

• OOK TE VOLGEN IS OP FACEBOOK EN INSTAGRAM

WWW.PLEIN7WOERDEN.NL

**BITES**

PUURZAAM BROOD  **4.5**
Brood van Carl Siegert met huisgemaakte kruidendip

SMULPLANK **12.5**
Olijven, worst, vleeswaren, kazen uit de regio met notenvijgenbrood, brood met dipjes en crudités van seizoensgroente

VOOR

LICHT GEROOKTE CARPACCIO **9.5**
Groene kruiden dressing, mini tomaatjes, zoete aardappel chips, zomerse sla en Reypenaer

ZALM SASHIMI **9.5**
Gazpacho van komkommer en avocado, gepofte quinoa en gepocheerd ei

TONIJN TARTAAR **9.5**
Wasabi crunch, soja parels, ingelegde citroen en mayonaise van gember

TOMATENCRÈMESOEP KLEIN 4 / GROOT 6.5
Pomodori tomaten, pesto en room 

TARTE TATIN VAN GEROOKTE BOSPEENTJES  **9.5**
Ras el Hanout, geschaafde bospeen, courgette en mosterd vinaigrette

STEAK TARTAAR **9.5**
Luchtige truffelmayonaise, zoetzure komkommer en linzenkoek met 5 spices kruiden

CHEF'S VOORGERECHT **9.5**
Wisselend voorgerecht van de chef

VOOR DE KIDS

FRIETJES **4.5**
Mini-frikandellen, kipnuggets of kroketje

PIZZA MARGHERITA **6.5**
Tomaat en kaas

3 MINI PANNENKOEKEN **4.5**
Stroop, suiker en chocoladepasta


SPECIALS PLEIN 7


wisselend, vraag er naar of zie het krijtbord

SALADES klein **9.5** / groot **13.5**
Kijk voor onze verschillende salades op de lunchkaart (z.o.z.)

HOOFD

VIS VAN DE DAG **19.5**
Met wisselend bijpassend garnituur

STEAK VAN DE DAG **18.5**
Fijne ratatouille, ovenaardappels, gegrilde groene asperge en Szechuan-pepersaus 

SATÉ VAN KIPPENDIJEN  **16.5**
Met huisgemaakte pindasaus, crispy uitjes, gekookt ei en kousenband

HUISGEMAAKTE RUNDERBURGER **16.5**
Brioche bol, huisgemaakte BBQ saus, salade en cheddar kaas

TOURNEDOS (180 GRAM) **25**
Peultjes, aardappelmousseline, gekarameliseerde zilver ui en truffeljus

KALFS OSSOBUCCO **18.5**
Tomaat, zwarte olijf, geroosterd brood en gepofte venkel

VENERE RIJST MET HAZELNOTEN  **17.5**
Gebrande geitenkaas en zomerse groentes

SHARED DINING **19.5**
Verschillende vis, vlees en vegetarische gerechtjes om te proeven en te delen. Vanaf 2 personen te bestellen

CHEF'S HOOFDGERECHT **17.5**
Wisselend hoofdgerecht van de chef

Onze producten kunnen allergenen bevatten. Heeft u een allergie? Meld dit bij onze bediening. **Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een salade van het seizoen en verse friet**

DESSERTS

INGELEGDE AARDBEIEN **7.5**
Romanoff, sorbet van aardbei en passievrucht met een zuurtjes crunch

CHOCOLADE CRÈME **7.5**
Roomijs dulce leche en crispy caramel parels

MELOENSOEP MET MUNT **7.5**
Meloensoorten en sorbet van champagne 

CHEF'S DESSERT **7.5**
Wisselend dessert van de chef

KAAS **8**
Selectie van mooie Nederlandse kazen. Geserveerd met vijgenbrood en appelstroop

KINDERIJS **4.5**
Vanille ijs met smarties en slagroom in een vrolijke beker om mee te nemen!