

LUNCH

LUNCH VAN 11.30 - 16.30

 = VEGETARISCH

BOTERHAMMEN

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

CARPACCIO 9.5

Rucola, truffelmayonaise, geroosterde
tuinbonen en Reypenaer

KROKETTEN 8.5

Twee kroketten met mosterd

HUISGEROOKTE ZALM 10.5

Heksenkaas Plein 7, geroosterde bosui, radijs
en tomatencompote

UITSMIJTER 9

Drie vrije uitloopeieren met
ham/boerenkaas/spek

BOERENOMELET 9.5

Gegrilde groenten en boerenkaas

VAN DE GRILL

Boerenkaas en beenham 5.5
(plat meergranen of wit brood)

Geitenkaas, geroosterde paprika, noten  6.5
(plat meergranen of wit brood)

Blauwklaverkaas en honing  7.5
(noten & rozijnen brood)

Alle lunchgerechten worden geserveerd met
een salade van het seizoen.

PLAT BROOD

meergranen of wit

WARME BRIE 8.5

Geroosterde groenten, sla en honing-mosterd
mayonaise

EENDENBORSTFILET 10.5

Witte kool, walnoot, tomaat en roze peper
sinaasappel dressing

WARME GRILLWORST 8.5

Geroosterde cheddar, jalapeno mayonaise en
krokante wonton

SPECIALITEITEN

LUNCH PLEIN 7 10
Wisselend, vraag ernaar of kijk op ons krijtbord

CLUBSANDWICH  11.5
Avocado hummus, sla, tomaat, kaas, komkommer,
gepekelde sjalotten en verse friet
Met huisgerookte kip +1.5

Onze producten kunnen allergenen bevatten.
Heeft u een allergie? Meld dit bij onze bediening.

SOCIAL MEDIA

Volg ons op social media en blijf op de hoogte!



Vormgeving: Marliz Blonk

LUNCH

LUNCH VAN 11.30 - 16.30

 = VEGETARISCH

SALADES

KLEIN 10.5 GROOT 14

GEPEKELDE CARPACCIO

Rucola, kappertjes, truffelmayonaise en rijstcracker van Reypenaer

GEITENKAAS

Honing, quinoa, geroosterde paprika, noten en honing-mosterdmayonaise 

KROKANTE ZWAARDVIS

Heksenkaas Plein 7, radijs, gepekelde sjalotten en tomatencompote

Geserveerd met biologisch brood en boter

SOEP

KLEIN 4.5 GROOT 7.5

TOMATEN CRÈME SOEP

Pomodori tomaten, pesto, peterselie crème fraîche

DAGSOEP

Vraag ernaar of kijk op ons krijtbord

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

VOOR DE KIDS

2 MINI BRIOCHE BOLLETJES

4.5

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

TOSTI HAM KAAS

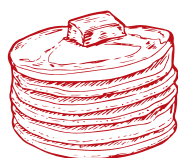
3.5

Wit casinobrood met boerenkaas en beenham

3 MINI PANNENKOEKEN

5.5

Stroop, suiker en chocoladepasta



Onze producten kunnen allergenen bevatten.
Heeft u een allergie? Meld dit bij onze bediening

Vormgeving: Marliz Blonk

LUNCH

DINER VANAF 17:00

 = VEGETARISCH

BITES

BROOD MET PLEIN 7 DIP	4.5
SMULPLANK	12.5
Diverse kazen en vleeswaren, brood met dip, gemarineerde groenten en warme grillworst	
NACHO'S	7
Kaas, guacamole en crème fraîche	
<i>Met huisgerookte kip en rode ui</i>	<i>+1.5</i>

VIS

HUISGEROOKTE ZALM	9.5
Heksenkaas Plein 7, geroosterde bosui, radijs en tomatencompote	
IN BIET GEMARINEERDE HEILBOT	9.5
Peterselie crème fraîche, bietenkaviaar, gepekelde sjalotten en chips van gele bieten	

VEGA

9.5

QUINOA MET GEITENKAAS

Geroosterde paprika, noten, kappertjes en honing-mosterdmayonaise

VLEES

CARPACCIO

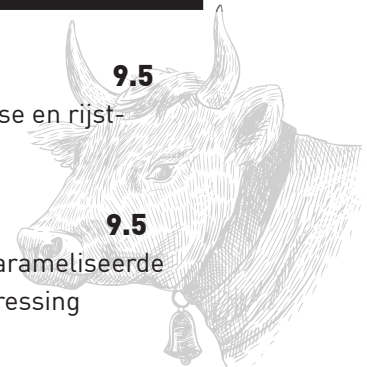
9.5

Rucola, kappertjes, truffelmayonaise en rijstcracker van Reypenaer

GEROOKTE EENDENBORST

9.5

Witte kool, walnoten crumble, gekarameliseerde appel en roze peper sinaasappel dressing



SOEP

KLEIN 4.5 GROOT 7.5

TOMATEN CRÈME SOEP

Pomodori tomaten, pesto, peterselie crème fraîche

DAGSOEP

Vraag ernaar of kijk op ons krijtbord

SALADES

KLEIN 10.5 GROOT 14

GEPEKELDE CARPACCIO

Rucola, kappertjes, truffelmayonaise en rijstcracker van Reypenaer

GEITENKAAS

Honing, quinoa, geroosterde paprika, noten en honing-mosterdmayonaise 

KROKANTE ZWAARDVIS

Heksenkaas Plein 7, radijs, gepekelde sjalotten en tomatencompote

Geserveerd met biologisch brood en boter

DI-WO-DO-VR MENU 29.5

Kies op dinsdag t/m vrijdag uw eigen 3-gangen diner van de kaart! (supplement Tournedos €5.5)



Vormgeving: Marliz Blonk

HOOFD

DINER VANAF 17:00

 = VEGETARISCH

SPECIALITEITEN

VIS VAN DE DAG 19.5

Met wisselend bijpassend garnituur

KROKANTE ZWAARDVIS 18

Sesam-soja dip, geroosterde groenten en salade met ananas, taugé, paksoi en noten

BIEFSTUK VAN SUCADE 19.5

Pommes Duchesse, gestoofde prei, bimi en jus van geroosterde paprika

LINZEN PLAATTAART 17.5

Spinazie, tomaat, rode wijn azijnstroop en mahon kaas

LANGZAAM GEGAARDE PARELHOEN 18

Zoete aardappel, seizoensgroenten, krokante seranoham en saliesaus



KLASSIEKERS 17

SATÉ VAN KIPPENDIJEN

Huisgemaakte pindasaus, cassave kroepoek, gebakken uitjes en atjar

HUISGEMAAKTE RUNDERBURGER

Brioche bol, tomatenchutney, bacon, gegrilde groenten en cheddar spread

BIET WELLINGTON

Prei, Pommes Duchesse en groene kruiden olie

VOOR LIEFHEBBERS 25

TOURNEDOS (200GR)

Gepofte appel, Roseval aardappel, bospeen met calvadossaus

SHARED DINING 21PP

Verschillende vis, vlees en vegetarische gerechtjes om te proeven en te delen.

Vanaf twee personen te bestellen.

Onze producten kunnen allergenen bevatten. Heeft u een allergie? Meld dit bij onze bediening

DAGSPECIALITEIT

Wisselend, vraag ernaar of zie het krijtbord

VOOR DE KIDS

FRIETJES 5.5

Mini-frikandellen, kipnuggets of kroketje

3 MINI PANNENKOEKEN 5.5

Stroop, suiker en chocoladepasta

GEBAKKEN VISJE MET FRIET 7.5

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet

Vormgeving: Marliz Blonk

HOOFDGERECHTEN

DESSERT

DINER VANAF 17:00

ZOET DESSERT

VEGAN NOTEN BROWNIE 7.5

Vegan meringue, sinaasappelgel en sorbet van bloedsinaasappel

TIRAMISU MOUSSE 7.5

Bokkenpootje met witte chocolade vulling en mokka roomijs

CITROENTAART 7.5

Gebrand eiwitschuim en bosvruchtenijs

DESSERTWIJN

PEDRO XIMÉNEZ 5

Spanje. Dé ultieme combinatie met zowel uw zoete dessert als uw kaasdessert die u niet kan en mag missen. Stroperige wijn met krentjes en rozijnen in zowel geur als smaak.

SPECIAL KOFFIE

PLEIN 7 COFFEE (FRANGELICO) 7

SPANISH COFFEE 7

IRISH COFFEE 7

FRENCH COFFEE 7

ITALIAN COFFEE 7

KOFFIE PLEIN 7 7.5

Koffie of thee met diverse zoetigheden uit eigen keuken

KAAS

KAAS 8.5

Selectie van mooie Nederlandse kazen. Geserveerd met vijgenbrood en appelstroop

Tip! Lekker in combinatie met port

RUBY PORT 4

TAWNY PORT 10 JAAR OUD 5.5

KINDERIJS 4.5

Vanille ijs met slagroom & smarties

SOCIAL MEDIA

Volg ons op social media en blijf op de hoogte!



WWW.PLEIN7WOERDEN.NL