

LUNCH

LUNCH VAN 11.30 - 16.30

BOTERHAMMEN

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

CARPACCIO 9.5

Pestomayonaise, Parmezaan vlokken,
rucola en pittenmix

KROKETTEN 8.5

Twee kroketten met mosterd

HUISGEROOKTE ZALM 10.5

Wortelroomkaas, sla, doperwtenpesto en
zoetzure komkommer

UITSMIJTER 9

Drie vrije uitloopeieren met
ham/boerenkaas/spek

TRUFFELOMELET 9.5

Truffel en paddenstoelen

VAN DE GRILL

plat meergranen of wit brood

Boerenkaas en beenham 5.5

Geitenkaas, tomaat, cashewnoten
en honing  6.5

Brie met gegrilde groenten  6.5

Alle lunchgerechten worden geserveerd met
een salade van het seizoen.

 = Vegetarisch

 = Vegan mogelijk, vraag het gerust!

PLAT BROOD

meergranen of wit

GORGONZOLA UIT DE OVEN 9.5

Noten, sla en honing

SERRANOHAM 10.5

Krokante zwarte olijven, tomaat, ui, sla en
groene kruiden dressing

WARME GRILLWORST 8.5

Paprika, sla en mosterdmayonaise

SPECIALITEITEN

LUNCH PLEIN 7 10

Wisselend, vraag ernaar of kijk op ons krijtbord

CLUBSANDWICH 11.5

Clubsandwich met spinaziemayonaise, kaas, sla,
ei, paprika 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!



LUNCH VAN 11.30 - 16.30

 = Vegetarisch

 = Vegan mogelijk, vraag het gerust!

SALADES

KLEIN 10.5 GROOT 14

GEPEKELDE CARPACCIO

Reypenaer, cashewnoten, kappertjes, paprika, rode ui en pestomayonaise

GEITENKAAS

Honing, krokante avocado, zoetzure wortel en mosterdmayonaise

BOTERVIS

Tomaat, gekonfijte citroen, knoflook feta en spinaziemayonaise

Geserveerd met biologisch brood en boter

SOEP

KLEIN 4.5 GROOT 7.5

TOMATEN CRÈME SOEP

Pomodori tomaten, pesto, peterselie crème fraîche en bladerdeeg krokant

UIENSOEP

Met kaascrouton

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, BRUILOFT 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

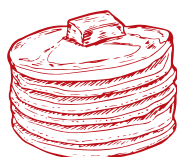
3.5

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

DINER VANAF 17:00

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
Kerrie, doperwtenpesto, zwarte knoflook mayonaise, gedroogde tomaatjes en krokante aardappel	
GEGRILDE BOTERVIS	9.5
Gebakken garnalenbroodje, saffraan dressing, tomaten gel en couscous	

VEGA

9.5

CANNELLONI VAN COURGETTE

Gevuld met wortel roomkaas, Parmezaan vlokken, crudité van groenten en tijm vinaigrette

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)

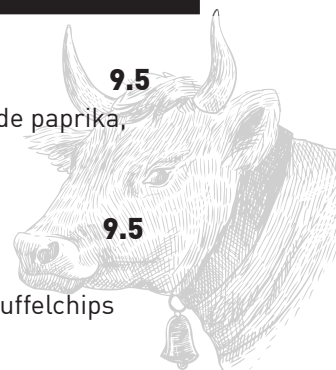
Gezellig samen delen? Kijk voor een shared dining menu bij de hoofdgerechten.

 = Vegetarisch

 = Vegan mogelijk, vraag het gerust!

VLEES

CARPACCIO	9.5
Romero kaas, pittenmix, geroosterde paprika, rucola en spinaziemayonaise	
ROULEAU VAN PARELHOEN	9.5
Paddenstoelen, eekhoorntjesbrood mayonaise, pompoen chutney en truffelchips	



SOEP

KLEIN 4.5 GROOT 7.5

TOMATEN CRÈME SOEP

Pomodori tomaten, pesto, peterselie crème fraîche en bladerdeeg krokant

DAGSOEP

Vraag ernaar of kijk op ons krijtbord

SALADES

KLEIN 10.5 GROOT 14

GEPEKELDE CARPACCIO

Reypenaer, cashewnoten, kappertjes, paprika, rode ui en pestomayonaise

GEITENKAAS

Honing, krokante avocado, zoetzure wortel en mosterdmayonaise

BOTERVIS

Tomaat, gekonfijte citroen, knoflook feta en spinaziemayonaise

Geserveerd met biologisch brood en boter

DINER VANAF 17:00

 = Vegetarisch

 = Vegan mogelijk, vraag het gerust!

SPECIALITEITEN

VIS VAN DE DAG 19.5

Met wisselend bijpassend garnituur

KROKANT GEBAKKEN GAMBA'S 19.5

Zwarte tagliatelle, bospeen en citroensaus

VLEES OP DE PLANK 19.5

Wisselende vleesspecialiteit van de Chef met knoflookjus, gorgonzola beignets, aubergine compote en vergeten groenten

TARTE TATIN VAN TOMAAT 17.5

Gebakken doruval, aceto balsamico stroop, geroosterde bospeen en noten

MAÏS HOENDERFILET 19.5

Rozemarijnsaus, gekonfijte zuurkool en gegrilde aardappel



KLASSIEKERS

17

SATÉ VAN KIPPENDIJEN

Huisgemaakte pindasaus, cassave kroepoek, gebakken uitjes en atjar

HUISGEMAAKTE RUNDERBURGER

Brioche bol, tomatenchutney, bacon, sla, augurk, rode ui en jalapeño mayonaise.

STOOFPOTJE

Kokos, groenten, gebakken uitjes en een gefrituurd eitje

VOOR LIEFHEBBERS

25

TOURNEDOS (200GR)

Stamppotje met andijvie, spekjes en rode wijnsaus

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

SHARED DINING 32.5 PP

Een 3-gangen proeverij van de Chef met diverse vis, vlees en vegetarische gerechtjes om te delen.
Vanaf 2 personen te bestellen.

Alleen hoofdgerecht delen? Dat kan ook! 21 PP

DAGSPECIALITEIT

Wisselend, vraag ernaar of zie het krijtbord

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet

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

DINER VANAF 17:00

ZOET DESSERT

BANANENBROOD**7.5**

Met Butter scotch en walnoten roomijs

PERENCOMPOTE**7.5**

Met chocolademousse, pinda kletskep en stoofperen sorbetijs

BAVAROIS VAN SPECULAAS**7.5**

Met kaneelstengel en bloedsinaasappel sorbetijs

KOFFIE PLEIN 7**9.5**

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

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**

SOCIAL MEDIA

Volg ons op social media en blijf op de hoogte!

**WWW.PLEIN7WOERDEN.NL**