

Hoofdgerechten Main course

Tournedos € 28,00

van ossenhaas met seizoensgroenten en een keuze uit rode wijn- / pepersaus
Tournedos with seasonal vegetables and choice between red wine- / peppersauce

Spare ribs € 18,25

met diverse sausjes en coleslaw
Spare ribs with various sauces and coleslaw

Gebakken visfilet € 15,75

met remouladesaus
Fish & chips

Truffel-Linguine pasta € 14,50

met seizoensgroenten en snoeptomaatjes
Truffle oil pasta with seasonal vegetables and tomatoes

Huisgemarineerde kipsaté ... € 17,50

van kippendijen met pindasaus en een frisse zoetzuur
Homemade chicken satay with a fresh sweet-and-sour

Gegrilde Angus hamburger ... € 16,75

(200 gram) op een brioche bol met gebakken spekjes, ui, Beemsterkaas en BBQ saus
Grilled Angus burger (200 gram) on a brioche bun, with bacon, onion, Beemster cheese and BBQ sauce

Un zoeitje p.p. € 28,00

vanaf 2 personen

Paling op toast - gebakken zeeduivel
- truffel-linguine pasta met seizoensgroenten en snoep tomaatjes - tataki van tonijn
- penang curry met gewokte Argentijnse gamba's, basmati rijst en geroosterde pinda's
Smoked eel on toast - baked monkfish - truffle oil pasta with seasonal vegetables and tomatoes - Tuna tataki - Argentinian prawns with penang curry, basmati rice and roasted peanuts

Deze gerechten worden geserveerd met groene salade, frites en mayonaise
These dishes are served with green salad, French fries and mayonnaise

Illy koffie Coffee/Tea

Koffie, Espresso € 2,50

Cappuccino € 2,70

Koffie verkeerd/ Café latte € 2,80

Latte macchiato € 3,40

Warme chocolademelk/ € 2,70

Hot chocolate milk

+ Slagroom *Whipped cream* € 0,60

Thee/ Tea € 2,40

Verse muntthee/ Fresh mint tea . € 3,40



Open wijnen Wine by the glass



WIT/WHITE

Chenin Blanc/Colombard ... € 4,20

Swartboom Bos Blomme *Zuid Afrika*
(*Zacht, fruitig en fris*)

Pinot Grigio € 4,80

Farina Veneto *Italië*
(*Zuiver en zacht*)

Chardonnay € 5,10

Sycamore lane *California USA*
(*Vet en rijp met een romige afdronk*)

Verdejo € 5,30

La familia Torres *Spanje*
(*Elegant en verfrissend*)

ROOD/RED

Cinsault/Pinotage € 4,20

Swartboom 'Vrugte Mandjie' *Zuid Afrika*
(*Fruitig, soepel en zacht*)

Cabernet Sauvignon/Shiraz .. € 4,80

Oxford Landing *Australia*
(*Royaal, zacht en soepele tannine*)

Merlot/Syrah/Zinfandel € 6,25

Apothic red *USA*
(*Smakelijk, krachtig en licht zoet*)

Ripasso Valpolicella € 7,50

Farina Veneto *Italië*
(*Rijk, vol en smakelijk*)

PROSECCO

Blu - Prosecco - Piccolo € 7,50

20 cl (2 glazen)



Bubbels Bubbles

CHAMPAGNE / MOËT & CHANDON

Brut 20 cl (2 glazen) € 19,50

Brut 75 cl € 79,50

Rosé Imperial 75 cl € 89,50

Ice Imperial 75 cl € 84,50

Ice Imperial Rosé 75 cl € 94,50

Ice Imperial Magnum 150 cl € 149,50

Bier Beer

Small Heineken € 2,80

Medium Heineken € 4,30

Large Heineken € 5,50

Heineken Ice Cold € 3,00

(*Zie verder bierkaart / ask for our beer list*)

Frisdranken Soda's

Coca Cola light / zero € 2,60

Chaudfontaine blauw / rood € 2,60

Minute Maid appelsap *applejuice* ... € 2,60

Verse jus *Fresh orangejuice* € 3,20

Fristi, Chocomel € 2,60

Fuze tea black/green € 2,60

Sprite, Fanta, Fanta cassis € 2,60

Schweppes bitter lemon € 2,60

Schweppes tonic € 2,60

Ginger ale € 2,60

Red bull € 3,00



LOTJE
WINE & DINE



LUNCHKAART

LOTJE
WINE & DINE

LOTJE
WINE & DINE

Belegde broodjes Bread roll



Keuze uit wit/bruin brood
Choose between white or brown bread

Carpaccio van rund € 12,25
met truffelmayonaise, pompoenpitjes,
rucola en zongedroogte tomaatjes
*Carpaccio from ox with truffle
mayonnaise, pumpkin seeds, rocket
and sundried tomatoes*

Gerookte paling € 10,75
met zwarte peper
Smoked eel with black pepper

Gerookte zalm € 9,75
met mierikswortelcrème,
kappertjes, ui en avocado
*Smoked salmon with horseradish cream,
capers, union and avocado*

Twee kroketten € 8,50
van rundvlees met Zaanse mosterd
2 croquettes with mustard

Tonijnsalade € 8,75
met Granny Smith appel,
ui, kappertjes en ei
*Tuna salad with Granny Smith apple,
union, capers and egg*

Flammkuchen Flammkuchen

Oosterse stijl € 12,75
tonijn, wasabi, sour cream,
wakame en furikake
*Tuna, wasabi, sour cream,
wakame and furikake*

Griekse stijl € 11,75
kipgyros tomaat, courgette en tzatziki
*Chicken strips, tomato,
courgette and tzatziki*

Vega stijl € 9,75
sour cream, topping van
Thaise salade en pinda
Sour cream, Thai salad and peanuts

Specials

Keuze uit wit/bruin brood
Choose between white or brown bread

Broodje van de chef Dagprijs
Chef's sandwich

Lunch Trio € 10,75
soepje van de chef, brood met
een kroket, gerookte zalm en salade
*Lunch trio: chef's soup, sandwich
with croquette, smoked salmon and salad*

Clubsandwich € 10,75
met gerookte kip, gebakken spek,
gekookt ei en piccalilly mayonaise
*Clubsandwich with smoked chicken,
bacon, boiled egg and piccalilli
mayonnaise*

Broodje Jan € 10,75
(Jan zijn favoriete broodje)
gewokte kipreepjes, Oosterse
wokgroenten en cashewnoten
*Sandwich Jan - baked chicken strips,
oriental vegetables and cashew nuts*

Uitsmijters Fried eggs

Boerenachterham € 7,75
Ham

Beemsterkaas € 7,75
Beemster cheese

**Boerenachterham/
Beemsterkaas** € 8,25
Ham/Beemster cheese

Boerenomelet € 8,75
Farmersomelet

Soepen Soups

Pomodori tomatensoep € 6,75
met een scheutje room
Pomodori tomatosoup with cream

Pikante currysoep € 7,50
met verse vis en een loempia
met garnaal
*Oriental curry soup with fresh fish
and a spring roll with shrimp*

Soep van de chef € 6,75
Chef's soup

Maaltijd salades Salads

Gerookte zalm € 16,75
gerookte paling, tonijnsalade,
kappertjes, ui en gekookt ei
*Smoked salmon, smoked eel,
tuna salad, capers, union and boiled egg*

Gerookte eendenborst € 16,25
met oesterzwam, ravioli
van pompoen en salie
*Smoked duck breast with oyster
mushroom, ravioli of pumpkin and sage*

Salade Lotje € 15,50
gemengde salade met kipreepjes,
sesam, teriyakisaus en wokgroenten
*Salad Lotje: mixed salad with chicken
strips, sesame, teriyaki sauce and
vegetables*



Voorgerechten Starters

Tataki van tonijn € 12,75
met Thaise salade, ui, paprika,
tauge en wakame
*Tuna tataki with Thai salad, union,
paprika, bean sprouts and wakame*

Carpaccio van rund € 12,25
met truffelmayonaise,
pompoenpitjes, rucola en
zongedroogte tomaatjes
*Carpaccio from ox with truffle
mayonnaise, pumpkin seeds,
rocket and sundried tomatoes*

Kindermenu Children's menu

Kindertosti € 2,50
met ham en kaas
Children sandwich with ham and cheese

Sneetje brood € 1,50
met chocopasta
Slice of bread with chocolate paste

Spaghetti Bolognese € 7,25
met Beemsterkaas
*Spaghetti Bolognese
with Beemster cheese*

Friet fries € 5,50
met keuze uit *with choice off*
- Frikandel / *minced - meat hot dog*
- kroket / *croquette*
- kipnuggets / *chickennuggets*

met appelmoes en mayonaise
with apple sauce and mayonnaise

Nagerecht Dessert

Chocoladetaart € 4,75
Chocolate cake

Appeltaart met slagroom € 3,50
Apple pie with whipped cream

Vraag naar onze ijskaart
Ask for our dessert menu

Borrelkaart Snacks

Bitterballen € 5,00
Small 'Van Dobben' croquettes

Bittergarnituur € 7,25
Various hot appetizers with sauces

Gebakken inktvisringen € 6,75
met remouladesaus
Baked squid rings with remoulade sauce

Aardappelwedges € 6,50
Baked pieces of potato with cocktail sauce

Breekbrood € 6,50
met tapenade en aioli
Bread with tapenade and aioli

Un Zaakie (per 2 personen) € 31,00
Tartaar van gegaarde Argentijnse
wilde gamba met gember-limoen mayonaise - krokante
inktvisringen - tataki van tonijn met Thaise salade, ui,
paprika, taugé en wakame - salade van gerookte zalm -
loempia van garnaal - Oosterse viscurry soep
*Tartare of Argentine prawn with ginger-lemon mayonnaise
- crispy squid rings - tuna tataki with Thai salad, union, paprika,
bean sprouts and wakame - salad with smoked salmon
- spring roll with shrimp - fish curry soup*

Un Piessie (per 2 personen) € 29,00
Bruine bol - kruidenboter - olijfolie - chorizo kroketje
- gerookte eendenborst, krokante salie en oesterzwam
- carpaccio met truffelmayonaise, pompoenpitjes, rucola
en zongedroogde tomaatjes - buikspek met een pikante
zoetzuur en piccalilly mayonaise - chef soepje
*Bread with garlic butter, olive oil - chorizo croquette
- smoked duck breast, crispy sage and oyster mushroom
- carpaccio of ox with truffle mayonnaise, pumpkin seeds,
rocket and sundried tomatoes - pork belly with spicy
sweet-and-sour and piccalilli mayonnaise - chef's soup*