



PAND 1880

LUNCH ~ BORREL ~ DINER

CHEF'S SPECIAL 3-GANGEN 35

Proeverij van voorgerechten,
hoofdgerecht naar keuze
en verrassingsdessert

Voorgerechten:

Kerriesoep * **	6
Bosui cherrytomaat	
Paprika tomaat soep * **	6
Peterselie olie crème fraîche	
Bruschetta *	7
Tomaat knoflook basilicum olijfolie	
Broodplank *	6
Vers brood dips	
Carpaccio klassiek	11,5
Zongedroogde tomaat pijnboompit oude kaas rucola truffelmayo	
Gebakken gamba's	11,5
Suikersla knoflook citroen	
Ceviche van witvis	12
Citroen dille sinaasappel	
Quesedilla	9,5
Kippendij salsa kaas	
Zoetzure radijs * **	9,5
Mango dadel vijg noten	

* vega mogelijk | ** vegan mogelijk

Hoofdgerechten:

Steak	25
Chimichurri gegrilde groenten eigen jus	
Saté	19
Kroepoek seroendeng gebakken ui atjar	
1880 burger	19
Cheddar rode ui ei augurk tomaat bacon	
Gele curry * **	17
Kokosmelk jasmijnrijst groenten meerprijs gamba's €4,-	
Catch of the day (wisselende dagprijs)	
Dagelijks serveren wij een verse 'vangst van de dag', waarvan de bereiding en garnituren verschillen.	
Spareribs	20
Koolsalade 2 sausjes	
Quiche *	18
Geitenkaas walnoot groenten	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd
met friet en een frisse salade.

Desserts:

Omgekeerde dame blanche	7
Chocolade ijs vanillesaus slagroom	
Eton mess	8
Aardbeien merengue slagroom	
Fruitig dessert **	8
Vers fruit hangop sorbetijs	
Selectie kazen	9
Huisgemaakte compote kletzenbrood noten	