



PAND 1880

LUNCH ~ BORREL ~ DINER

Voorgerechten

Tomaat-paprikasoep 	7
peterselie olie crème fraîche	
Thom kha kai soep	7,5
taugé bosui kip –  mogelijk	
Beef tataki	13,5
ponzu sesam salsa verde	
Carpaccio klassiek	13,5
zongedroogde tomaat pijnboompit Parmezaan rucola truffelmayo	
Gebakken gamba's	13,5
mango chutney knoflook papadum	
Zomerse makreel	13
avocado limoen bieslook	
Bieten carpaccio 	12
uien chutney geitenkaas noten granaatappel	
Bruschetta 	8
tomaat knoflook basilicum olijfolie	
Broodplank 	7,5
vers brood dips	

CHEF'S MENU 37,5 3-GANGEN

Proeverij van voorgerechten,
hoofdgerecht naar keuze
en verrassingsdessert

Gerechten met * € 5,- meerprijs

 : Vegetarische gerechten

Vegan? Vraag het aan onze bediening!

Onze gerechten bevatten allergenen.

Heeft u een allergie? Meld het aan onze bediening!

Hoofdgerechten

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade.

Steak * (met gamba's + €4,-)	28
seizoensgroenten eigen jus salsa verde	
Short rib *	26
lak van hoisin seizoensgroenten	
Schnitzel van kalf	25
saus van champignon gratin	
Saté van kippendij	21
kroepoek seroendeng gebakken ui atjar	
1880 burger	21
cheddar rode ui ei augurk tomaat bacon	
Catch of the day (wisselende dagprijs)	
Dagelijks serveren wij een verse 'vangst van de dag', waarvan de bereiding en garnituren verschillen.	
Thaise groene curry 	21
(met gamba's of kip + €4,-) Jasmijn rijst taugé paksoi paprika	
Vega burger 	20
sla ui gemarineerde tomaat mango chutney	
Weekspecial * (wisselende dagprijs)	
Wisselend gerecht naast de kaart, waarvan de bereiding en garnituren verschillen.	

Desserts

Crème brûlée	9,5
citroen limoncello	
Chocolate dream	10,5
blondie chocomousse rood fruit	
Eton mess	9,5
merengue seizoensfruit pistache	
Fruutig dessert	9,5
sorbetijs vers fruit slagroom	
Koffie met mini crème brûlée	7,5
Selectie kazen 	12,5
huisgemaakte compote kletzenbrood noten	