

## LUNCH

VRIJDAG, ZATERDAG, ZONDAG

### LUNCHGERECHTEN

<b>Clam Chowder</b>	9
<i>American classic. Romige soep met kokkels, spekjes en witte wijn, geserveerd met crackers</i>	
<b>Salmon Benny</b>	15
<i>Warmgerookte zalm op zuurdesembrood, met gesmoorde spinazie, twee gepocheerde eieren en hollandaisesaus</i>	
<b>Baltimore Crab Cake Sub</b>	13,5
<i>Gebakken crab cakes op stokbrood, met ijsbergsla, tomaat, avocado en gerookte jalapeño/limoen-vinaigrette</i>	
<b>Fish 'n Chips</b>	16
<i>In bierbeslag gefrituurde Noordzeekabeljauw met verse frites, smoky ketchup en mayonaise</i>	
<b>Caesar-salade kip (vegetarisch mogelijk)</b>	13,5
<i>Met gerookte kip, huisgemaakte croutons, gepocheerd ei, zongedroogde tomaat, ansjovis en pamezaan</i>	
<b>Caesar-salade zalm</b>	15,5
<i>Met gerookte zalm, huisgemaakte croutons, gepocheerd ei, zongedroogde tomaat, ansjovis en pamezaan</i>	
<b>Burrata (vegetarisch)</b>	12,5
<i>Met gepofte paprika, basilicumolie en Kalamata-olijven op vers zuurdesembrood</i>	
<b>Buttermilk Fried Chicken</b>	12,5
<i>Cajun-style gefrituurde kippendij op brioche met huisgemaakte mango/habanero-hotsauce</i>	

### BITES (OM TE DELEN)

<b>Half dozijn oesters</b>	18
<i>Ierse fines de claire #3 met citroen en mignonette</i>	
<b>Frank's Vistrío</b>	20
<i>Schotse zalm, heilbot en paling, met brood en boter</i>	
<b>Smoke House Borrelplank</b>	13,5
<i>Gerookte ossenworst, gerookte belegen kaas, huisgemaakte pickles en gerookte amandelen. Perfect in combinatie met ons gerookte bier!</i>	
<b>Gerookte Kazen</b>	12,5
<i>Proeverij van gerookte belegen, geiten, truffel en gruyere kazen</i>	
<b>Brood met boter</b>	3,5
<b>Bitterballen (6 stuks)</b>	7
<i>Met Zwolse mosterd</i>	
<b>Garnalenkroketten (3 stuks)</b>	12
<i>Met chilimayo en limoen</i>	
<b>ZOET</b>	
<b>New York Cheese Cake</b>	7
<b>Sticky Chocolate Brownie</b>	7
<i>Met dulce de leche-crème</i>	

### SUPPLEMENTEN

<b>Frites</b>	4,5
<i>Met smoky ketchup en mayonaise</i>	
<b>Kleine salade</b>	4,5
<i>Sla, tomaat, croutons, house-dressing</i>	