

# Lunch

“Van 12:00 - 16:00 uur te bestellen”

– Cornelis 

## – CROQUES –

**Croque Monsieur** 6,<sup>5</sup>  
gegratineerd met Mornaysaus, ham en kaas  
*Croque Monsieur: gratinated with Mornaysauce, ham and cheese*

**Croque Madame** 7,<sup>5</sup>  
gegratineerd met Mornaysaus, ham, kaas en een spiegelei  
*Croque Madame: gratinated with Mornaysauce, ham, cheese and a fried egg*

## – WARM –

**Cornelis Hamburger van het MRIJ rund (180 gram)** 15,<sup>5</sup>  
met kaas, pickles, huisgemaakte saus, tomaten-  
marmelade en geserveerd met friet  
*Cornelis Burger of MRIJ beef (180 grams): served with cheese, pickles, homemade sauce, tomato marmalade and fries*

**2 MRIJ kroketten met mosterd** 9  
*Croquettes of MRIJ beef: with mustard*

**Brisket (borstpunt) 36 uur sous vide gegaard** 9  
met cornichons en zoetzuur van rode ui  
*Brisket (breast piece) 36 hours cooked sous vide served with cornichons and pickled red onion*

**Berkshire hotdog gevuld met jalapeño** 7,<sup>5</sup>  
en cheddar kaas, geserveerd op brood van  
Jordy's Bakery met zoetzure witte kool,  
krokante ui en tomatenmarmelade  
*Berkshire hotdog: filled with jalapeño and cheddar cheese, served on Country bread of Jordy's Bakery with pickled white cabbage, crispy onion and tomato marmalade*

**Broodje steak à la minute** 13,<sup>5</sup>  
met antiboise en gepofte ui  
*Steak a la minute sandwich: with antiboise and jacket onion*

## – FLAMMKUCHEN –

**Elzasser met spek, rode ui en geraspte kaas** 8,<sup>5</sup>  
*Elzasser: with bacon, red onion and grated cheese*

**Champignons** 8,<sup>5</sup>  
met truffel crème fraîche en Parmezaanse kaas  
*Mushrooms: with truffle crème fraîche and Parmesan cheese*

**Italiaanse ham met mozzarella en tomaat** 9,<sup>5</sup>  
*Italian ham: with mozzarella and tomato*

## – BOTERHAMMEN VAN JORDY'S BAKERY –

– SANDWICHES –

Keuze uit bruin of wit brood / choice between whole wheat and white bread

**Steak tartaar Steak tartare** 11,<sup>5</sup>

**Carpaccio van het MRIJ rund** 11  
met truffel dressing, Parmezaanse kaas, bieslook en sjalot  
*Carpaccio of MRIJ beef: served with truffle dressing, Parmesan cheese, chives and shallot*

**3 jaar oude oplegkaas van Booi met kropsla,** 8,<sup>5</sup>  
dijon mosterd, cerise tomaatjes en komkommer  
*3 year old cheese from Booi with lettuce, dijon mustard, cerise tomatoes and cucumber*

**Makreelsalade met rucola** 9  
*Mackerel salad: served with rocket salad*

**Gemarineerde gerookte zalm** 10,<sup>5</sup>  
met kropsla en avocado crème  
*Marinated smoked salmon: with lettuce and a cream of avocado*

**Prosciutto (Italiaanse ham)** 9,<sup>5</sup>  
met burrata, basilicum en tomaat  
*Prosciutto (Italian ham): with burrata, basil and tomato*

## – SOEP – – SOUP –

**Pompoensoep met citroengras en rode peper** 9,<sup>5</sup>  
*Pumpkin soup: with lemon grass and red chilli*

**Bouillabaise rijkelijk gevuld met vis en schaaldieren** 17,<sup>5</sup>  
geserveerd met een snede landbrood van Jordy's Bakery  
*Bouillabaise: richly filled with fish and shellfish, served with Country bread of Jordy's Bakery*

## – SALADE –

Geserveerd met landbrood van Jordy's Bakery

– SALAD –

Served with Country bread of Jordy's Bakery

**Mediterraanse salade** 14,<sup>5</sup>  
met burrata, tomatomaat, courgette en gepofte paprika  
*Mediterranean salad: with burrata, tomato, zucchini and red pepper*  
**Uit te breiden met zalm, makreelsalade of Parmaham** 3,<sup>5</sup>  
*Additional: salmon, mackerel salad or Parmaham*

**Vis salade van gemarineerde zalm,** 17,<sup>5</sup>  
garnaaltjes en gepocheerde kwartel ei  
*Fish salad: of marinated salmon, shrimps and a poached quail egg*