

FLAMMKUCHEN

De Flammkuchen worden in onze steenoven gebakken van deeg zonder gist en dik belegd met crème fraîche, rucola, rode ui en gesmolten Emmentaler
Kies voor een topping met:

| | |
|---|----|
| Klassieke Flammkuchen met Livar spekreepjes | 14 |
| Gepofte aubergine, fetacrème, rozen-harissa, granaatappel en dille | 15 |
| Venkelsalami, courgette, groene peper, Taggia olijven | 14 |
| Bufelmozzarella, gepofte cherrytomaatjes, balsamico-creme en kruidenolie | 15 |
| Tonijn, rode ui en kappertjes | 14 |
| Gegrilde groenten met kruidenolie Deze fammkuchen kan ook vegan gemaakt worden. (+1) | 14 |

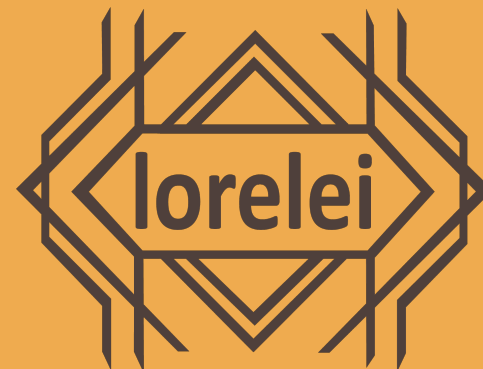
Het is ook mogelijk om onze fammkuchen te bestellen voor thuis

OESTERS

| | |
|--|-----|
| Zeeuwse creuse no3. | 3 |
| Umami oester | 3,5 |
| Tiradito met oester, leche de tigre, maracuja en pisco | 4,5 |
| Zeeuwse creuse 6 stuks met vinaigrette kaviaar | 18 |

BIJ DE BORREL

| | |
|--|------|
| Borrelplank met kaas, nootjes, olijven, tapenade, zuur, charcuterie en brood | 14 |
| Kaastengels. 8 st. | 7,5 |
| Vega bitterballen 8 st. | 7,5 |
| Bitterballen 8 st. | 7 |
| Pittige Haagse Javaantjes 8 st. | 7,5 |
| Garnalenkroketjes met Andaluze saus 6.st | 7,5 |
| Bitterganituur groot 14 st. | 12,5 |
| Calamaris met aioli | 11,5 |
| Brood met tapenade en aioli | 6,5 |



LUNCH - BORREL - DINER

MENUKAART

Lorelei Café
Regentesseplein II
Den Haag
070 744 3972
www.loreleicafe.nl

OPEN 7 DAGEN IN DE WEEK

VOORGERECHTEN

| | |
|--|------|
| Cecina de Leon , dun gesneden gedroogde runder ham met artisjoktapenade | 12 |
| Tom Kha Kai, kokossoep met kip, shiitake, verse kruiden en Galangal | 7,5 |
| Knapperig slow cooked buikspek met gegrilde gamba skewers limoen mayonaise | 10 |
| Calamaris á la Romana met aioli | 11.5 |
| Taartje van gepofte biet, geitenkaascrème, dille en frambozen | 10 |
| Aubergine geroosterd met miso-glazuur en sesam | 8 |
| Empanada's gevuld met rundvlees en ají amarillo | 12 |

BIJGERECHTEN

| | |
|---|-----|
| Bordje frites met huisgemaakte aioli of mayonaise | 5 |
| Groene salade met vinaigrette | 5 |
| Brood met tapenade en aioli | 6,5 |

Intolerantie? vraag naar onze allergenen menukaart

SALADES

geserveerd met desembrood

| | |
|---|------|
| Ceasarsalade, ansjovisdressing, croutons, Parmezaan en een gepocheerd eitje keuze uit krokante kip of groene asperges | 14,5 |
| Zomersalade Fattoush, verse kruiden, citrusdressing, met platbrood, labneh, za'atar en huisgemaakte falafel | 14,5 |

BURGERS

geserveerd met frites en coleslaw

| | |
|---|------|
| Hamburger van natuurvlees Black Angus, brioche, baconjam, tomaat, suikersla, augurk, ingemaakte ui, Provolone en Lorelei-burgersaus | 17,5 |
| Meatless farm burger, brioche, bietenketchup, augurk, tomaat, provolone, suikersla, Lorelei-burgersaus, ingemaakte ui | 17,5 |
| Pulled chickenburger, brioche, tomaat, cheddarkaas, augurk, mango chilisalsa ,suikersla en ingemaakte ui | 17,5 |

HOOFDGERECHTEN

| | |
|--|----------|
| Quiche, zacht gestoofde rabarber, zoete rode ui, geitenkaas en walnoot met kumatomatensalade | 17,5 |
| Tagliata van lauw-warme diamanthaas met Parmezaan, Balsmicostroop, crispy kappertjes en rucola, frites | 22,5 |
| Rode groenten curry, crispy tofu, bosui en rijst | 17,5 |
| Vangst van de dag | dagprijs |
| Sticky chili gamba's, witte kleefrijst , venkel en Shanghai paksoi | 22,5 |
| Steak 180 gr, beurre de Paris, frites en groene salade | 18,5 |
| Rib-eye 200 gr. béarnaisesaus, gegrilde groenten en frites | 23,5 |

We hebben ook een kindermenu