

2019

KNAPPERIGE FLAMMKUCHEN
uit onze steenoven

*De dunne deegbodems worden belegd met creme fraiche, geraspte
Emmenthal, rode ui, knoflookolie en rucola*

KLASSIEK

SPEKREEPJES	15
De echte klassieker	
VENKELSALAMI	16
en paprika	
MOZZARELLA V	16
met gepofte tomaatjes en balsamicostroop	

POPULAIR

GEROOKTE MAKREEL	16
met kappertjes	
GEPOFTE AUBERGINE V	17
met feta creme, dille granaatappel en milde harissa	
TAGLIATA	21,5
Dun gesneden rosé gegaard beef met knoflookolie pijnboompitjes, balsamicostroop en Parmezaan	
GEGRILDE GROENTEN V*	15
met hummus en pitjes. Kan ook veganized met tomatensaus	

SPECIALS

JAMBON CRU	17,5
met truffel mayonaise en pijnboompitjes	
PULLED CHICKEN	18
ketjapsaus, lente ui, paprika en crispy onion	
SALADE CAPRESE V	16
mozzarella, gepofte tomaat, olijven, basilicumolie, veldsla, pijnboompitjes en balsamico-dressing	
STRICTLY KIDS: EXTRA CHEESE FLAMMKUCHEN	12
met keuze: spekjes/venkelsalami/courgette en schatkist-ijsje toe!	

LORELEI CAFE
Restaurant & Wijn

2019

APPETIZERS

DESEMBROOD met aioli en tapenade	6,5
CERIGNOLA & KALAMATA OLIJVEN	6
GEROOKTE AMANDELEN	5
PLAT APÉRO, GEDROOGDE HAM, CHORIZO BELLOTA, VIS EN OLIJF	10
BORDJE KAAS Delice de Bourgogne, Comté, Taleggio	9
GARNALENKROKETJES met Andalousesaus	9

BITTERGARNITUUR

BITTERBALLEN, 8	9
VEGETARISCHE BITTERBALLEN (VEGAN), 7	9
VLAMMETJES/LOEMPIAATJES COMBI, 8	9
KAASTENGELS, 7	9
COMBI BITTERGARNITUUR 14 ST	15

PASTRIES & ICECREAM

PECANPIE MET KARAMELSAUS	6
LEMON MERENGUE TAART	6
BROWNIE met ijs en slagroom	4,5 7,5