

## LUNCH SPECIALITEITEN

Bij al deze gerechten krijgt u versgebakken boerenbrood. Te bestellen tot 16:00 uur.

<b>Broodje Pulled Pork &amp; piccalilly</b>	10,50
Langzaam gegaard varkensvlees, sla, piccalilly	
<b>Broodje boerenbrie</b> ✓	9,50
Royaal belegd met brie, walnoten, rucola en honing	
<b>Broodje Carpaccio</b>	12,50
Rucola, Parmezaanse kaas, pompoenpitten en truffelmayonaise	
<b>Broodje Zalm</b>	12,50
Gerookte zalm met dille mayo, rode ui, komkommer en rucola	
<b>12-uurtje "De Witte Hoeve"</b>	14,50
Kopje soep, Bitterballen van Slagerij de Jong, brie, gerookte zalm, dillemayomayo Carpaccio, truffelmayo	
<b>Avocado Sandwich</b> ✓	9,50
Met hummus, avocado, roomkaas, zongedroogde tomaat en avocado mayo	
<b>Kroketten van de Jong</b>	
Keuze uit:	
Rundvlees kroketten	9,50
Groente kroketten ✓	9,50
<b>Salade avocado</b> ✓✓	12,50
Geserveerd met ons boerenbrood Gemende sla   rode ui   avocado   tomaatjes komkommer   pompoenpitten   paprika Frisse dressing	
<i>Deze salade is uit te breiden met:</i>	
<i>Supplement gerookte zalm</i>	<i>+3,50</i>
<i>Supplement warme geitenkaas</i>	<i>+3,50</i>
<i>Supplement Carpaccio</i>	<i>+3,50</i>
<b>Klein kopje huisgemaakte soep bij uw lunch?</b>	
Tomaten paprika soep ✓✓	
Tom kha ✓✓	
Bij uw lunch	3,50

### Burgers

<b>Witte Hoeve Beef burger</b>	16,50
Brie - chunky salsa - sla – tomaat komkommer	
<b>Beef en Pork burger</b>	19,50
Beefburger -Pulled pork - chunky salsa - sla – tomaat - komkommer	
<b>Burger Vegan style</b> ✓✓	17,50
Plantaardige burger van Moving Mountains   chunky salsa   sla tomaat komkommer   avocado vegan mayo	
friet erbij + 3,50	

### La Pinsa Romana

is eigenlijk een soort kruising tussen pizza en focaccia.

Pinsa heeft een ovale of rechthoekige vorm, een knapperige korst en een luchtige, zachte binnenkant. De luchtigheid van de pinsa is een direct gevolg van hoe het deeg gemaakt wordt.

<b>La Pinsa! Flammkucken-style</b>	13,50
Spek   rode ui   crème fraîche saus   rucola	
<b>La Pinsa! Caprese</b>	14,50
vleestomaten   brie   olijfolie Pomodoro saus   pesto van basilicum	
<b>La Pinsa! Geitenkaas</b>	14,50
Geitenkaas   Gedroogde vijg   rucola   basilicum   Pomodoro saus	
<b>La Pinsa! Gerookte zalm</b>	16,50
Gerookte zalm   pompoen pitten   pesto crème fraîche saus   rucola	

## Voorgerechten

<b>Plankje vers gebakken boerenbrood</b>	7,50
Met aioli en kruidenboter	
<b>Tomaten paprika soep</b> ✓✓	6,00
Pomodori tomaat, zoete punt paprika, Kruidencroutons, kaasstengel	
<b>Tom kha</b> ✓✓	6,00
Kokos, citroengras, kaasstengel	
<b>Kipjuweeltjes</b>	1 stuk 1,50
Met chilisaus (lekker zelf weten hoe veel)	

<b>Nachos pulled pork</b>	12,50
Nachos uit de oven met pulled pork, paprika, kaas en Jalapeños of ✓ Avocado   geitenkaas   appel   walnoten   avocadomayo	
<b>Carpaccio van gerookte zalm</b>	11,50
Gerookte zalm met kappertjes, rode ui en dillemayonaise	
<b>Carpaccio</b>	11,50
Dungesneden ossenhaas met zwarte peper, pompoenpitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	

## Hoofdgerechten

### Onze Loaded Fries

<b>Truffelfrietjes met Parmezaanse kaas</b> ✓	8,50
Met truffelmayo en truffelzout	
<b>Frietje Paddenstoelenstoof</b> ✓	15,50
Verse frieten met een romige saus van paddenstoelen en verse paprika met mayo	
<b>Frietje Avocado</b> ✓	16,50
Avocado met appel, walnoten, avocadomayo en geitenkaas	
<b>Fish &amp; Chips</b>	18,50
Licht gepaneerde kabeljauw, verse frieten met zelfgemaakte dillemayonaise	
<b>Frietje met Spareribs</b>	17,50
Voor de Meatlovers, sappig gemarineerde spareribs uit de oven	
<b>Frietje Stoofvlees</b>	17,50
Lekker Frans stoofgerecht, van rundvlees in rode Bourgognewijn, champignons, bleekselderij, wortelen, uitjes en reepjes spek	
<b>Frietje Pulled Pork &amp; piccalilly</b>	16,50
De draderig structuur van het langzaam gegaarde varkensvlees met Zaanse mayonaise, rucola en piccalilly gaan bijzonder goed met onze verse frieten	

<b>Frietje met kip Stroganoff</b>	17,50
Verse frieten met kippendijen in saus, met paprika en champignons, lekker romig	
<b>Frietje Rendang</b>	17,50
Verse frieten met klassiek Indonesisch gerecht van rundvlees, kokosmelk, verschillende Indonesische kruiden, atjar van rode kool en seroendeng	

<b>Witte Hoeve Beef burger</b>	16,50
Brie - chunky salsa - sla – tomaat komkommer	
<b>Beef en Pork burger</b>	19,50
Beefburger -Pulled pork - chunky salsa - sla – tomaat - komkommer	
<b>Burger Vegan style</b> ✓✓	17,50
Plantaardige burger van Moving Mountains chunky salsa   sla   tomaat komkommer   avocado vegan mayo	
friet erbij + 3,50	

✓ Vegetarisch

Heeft u een allergie? Meld het ons

## SPECIALE PANNENKOEKEN

**Paddenstoelen** ✓ 15,50  
Pannenkoek met een romige saus van verschillende paddenstoelen en verse paprika met roomkaas

**Avocado geitenkaas** ✓ 16,50  
Avocado met appel, walnoten, avocadomayo en geitenkaas

**Trio** (Voor als je niet kunnen kiezen) 17,50  
1/3 zalm, kappertjes en rucola  
1/3 met brie, walnoten, honing en rucola  
1/3 appel

**Rendang** 15,50  
Klassiek Indonesisch gerecht van rundvlees kokosmelk en verschillende Indonesische kruiden en atjar van rode kool en seroendeng

**Franse brie** ✓ 15,50  
Pannenkoek met brie, walnoten, honing en rucola

**Aardbeien** ✓ **alleen in seizoen** 14,50  
Pannenkoek met Zomerkoninkjes, met chocolade druppels en Slagroom (in het seizoen)

**Shoarma** 15,50  
Shoarma vlees, champignon, ui, sla en knoflooksaus

**Kip Stroganoff** 16,50  
Pannenkoek met kippendijen in Stroganoff saus, met paprika en champignons

**Pulled pork** 16,50  
De draderig structuur van het langzaam gegaarde varkensvlees, rucola en piccalilly is erg lekker bij onze pannenkoek

**Stroopwafel** ✓ 14,50  
Pannenkoek met vanille-ijs, stukjes stroopwafel, chocolade parels en slagroom

**Noorse gerookte zalm** 17,50  
Pannenkoek met gerookte zalm, roomkaas, kappertjes en rucola

### La Pinsa Romana

is eigenlijk een soort kruising tussen pizza en focaccia.

Pinsa heeft een ovale of rechthoekige vorm, een knapperige korst en een luchtige, zachte binnenkant. De luchtigheid van de pinsa is een direct gevolg van hoe het deeg gemaakt wordt.

**Kijk bij ons lunchmenu**

✓ Vegetarisch ✓ Veganistisch  
Heeft u een allergie? Meld het ons!

## Onbeperkt pannenkoeken eten

Pannenkoeken | Tapas – alleen per tafel

Onze kok maakt steeds verschillende pannenkoeken en snijdt deze in punten zodat u van alle pannenkoeken een stuk kan pakken. Onze chef gaat door met bakken tot u niet meer op kunt.

**p.p. 21,50 /13,50 Kids**

## Pannenkoeken naturel

naturel	8,50
kaneelsuiker	9,00
nutella	9,50
gember	9,00
ambachtelijke jam	9,50
boerenjongens	11,00
chocolade parels	10,00

## Pannenkoeken met kaas

kaas	11,00
kaas en spek	13,00
kaas, ui en ham	13,50
kaas, ui en champignons	13,00
kaas, spek en appel	14,00
kaas, ui, boerenbeenham en champignons	14,50
kaas, ui, boerenbeenham, champignons en paprika	14,50

## Pannenkoeken met spek

spek	11,00
spek en kaas	13,00
spek, ui en kaas	13,50
spek, ui en champignons	13,00
spek, ui, boerenbeenham en champignons	14,50
spek, ui, champignons en kaas	14,50
spek, ui, boerenbeenham, champignons en kaas	15,50

### Ingrediënten naar keuze:

Toef verse Slagroom met vanille ijs	3,00
Spek / ham / kaas	2,50
Appel / banaan / ananas	2,50
Paprika / ui / champignons	1,25
Schaaltje rauwkostsalade	3,50
Extra friet erbij	3,50
Kleine truffel friet	4,50

## Pannenkoeken met boerenbeenham

boerenbeenham	11,00
boerenbeenham en kaas	13,00
boerenbeenham, ui en champignons	13,50
boerenbeenham, kaas en spek	14,50
boerenbeenham, ui, champignons en kaas	14,50

## Pannenkoeken met appel

appel	11,00
appel en kaneelsuiker	11,25
appel en rozijnen	11,75
appel, rozijnen en kaneelsuiker	12,50
appel en karamelsaus	11,50
appel en boerenjongens	13,00
appel en kaas	13,00
appel en spek	13,00
appel, spek en kaas	14,00

## Pannenkoeken met banaan

banaan	11,00
banaan en kaas	13,00
banaan en chocoladesaus	12,00
banaan en kokos	12,00
banaan, kokos en chocoladesaus	12,50

## Pannenkoeken met brie

brie	11,50
brie en spek	13,50
brie, spek en appel	15,00

## Pannenkoeken met verse ananas

ananas	12,25
ananas en spek	14,25
ananas, spek en kaas	15,50
ananas, ham en kaas (hawaiï)	15,50
ananas, kokos en chocoladesaus	14,00

**Nu ook Vegan Pannenkoeken (gluten-, ei en melk vrij) + 0,75**

Heeft u een allergie? Meld het ons!

## Desserts

<b>Aardbeien Sorbet</b> (seizoen)	8,50
Vanille roomijs, en slagroom	
Of zonder ijs	6,50
<b>Dame Blanche</b>	7,50
Drie bollen vanille ijs, chocoladesaus en slagroom	
<b>Coupe Caramel "Witte Hoeve"</b>	7,50
Drie bollen vanille-ijs, stukjes stroopwafel, caramelsaus en slagroom	
<b>Grote mensen kinderijsje</b>	5,50
Bolletje vanille ijs, advocaat en slagroom	
<b>Hazelino-bol</b> (Glutenvrij)	7,50
Met bol vanille-ijs en slagroom	
<b>Kids beker met ijs</b>	5,00
<i>(Deze mag je mee naar huis nemen)</i>	
Vanille-ijs met slagroom	