

WESTERKAATJE



BRUNCH & LUNCH

Platbrood met ... Muhamara (v)	8,50
Brood van vanMenno met ... Makreelmousse met gezouten citroen, kappers en komkommer	7,50
Boeren belegen kaas met frisse sla en balsamicostroop (v)	7,00
Gebakken chorizo met tomaat, pickles en manchego	7,50
Gegrillde kippedij met geroosterde paprika En harissa-mayonaise	8,50
Garnalen kroketjes met citroen mayo	8,50
BLT :Bacon, botersla, tomaat	
Soep van de dag	5,50
Voorjaarssalade <i>met asperges, courgette, walnoot, tahin dressing (v)</i>	8,50
Spaans eitje in kruidige tomatensaus met kaas uit de oven met gegrild brood	7,50
Croque monsieur met spek, brie de meaux en gekarameliseerde appel	8,50
Lunchplank van de chef verrassing van lekkers van de kaart	13,50
Pasta van de dag met groene salade	8,50
Vers uit de zee	dagprijs

Banoffee pie	4,50
Tartelettes (o.a. passie-merengue)	3,50
Witte chocoladetaart met lemoncurd	4,50
Brownie/blondie/bananenbrood	3,50
Taart van de dag	4,50
Afternoon tea (p.p.) Thee, taartjes en hartige hapjes	19,50

GROEPEN BIJ WESTERKAATJE

Bruiloften, lunchen, vergaderen, dineren,
Afternoon Tea of het houden van een receptie,
het kan allemaal! Voor groepsreserveringen is
het restaurant 7 dagen per week beschikbaar.

Wij verzorgen graag in overleg een
arrangement op maat voor jullie gelegenheid.
Voor aanvragen en informatie kunt u contact
opnemen via info@westerkaatje.nl

Westerkaatje werkt zo veel mogelijk met lokale leveranciers.

Ons brood is VanMenno, de koffie van Man Met Bril Koffie, thee van Theemaas en onze wijn van Wijnhaven Wijnimport, Terroirwijn en Odile Hemmen. Omdat wij met dagverse en seizoensgebonden producten werken, kan ons uitgebreid assortiment wisselen.