



Lunchkaart

12.00 uur – 16.30 uur

Bij de koffie of thee

- Appelgebak 3,15
- Gebak van de dag 3,75

Soepen (geserveerd met stokbrood) 5,50

- Groninger mosterdsoup met bosui en spekjes (evt. V)
- Soep van de dag

Ambachtelijk Oerbrood (volkoren of tarwe) 6,50

- Groninger kaas (belegen, nagel of oud), sla en tomaat (V)
- Beenham, sla en mosterddressing
- Uitsmijter van 2 eieren, tomaat ham en/of kaas (evt. V) 8,00
- Huisgemaakte gehaktbal (hoh), mosterd en/of mayonaise 7,00
- Runderbeefburger *, sla, tomaat, kaas, augurk en meegebakken rode ui en spek 9,75

Tosti's van biologisch brood 6,90

- Tosti met beenham en Groninger belegen kaas
- Tosti met mozzarella, tomaat en basilicumpesto (V)

Clubsandwich van biologisch brood

- Club met zalm, sla, tomaat, rode ui en mosterddressing 8,75
- Club warme beenham, sla, bosui en mosterddressing 8,50
- Club "BLT" *, uitgebakken bacon, sla, tomaat en mayonaise 8,75
- Club "BLT" met spiegelei * 9,25

Salades *

9,75

- Salade Ardennerham met gemengde sla, olijven, gedroogde tomaat, appel, mozzarella, walnoten en dressing van rode ui
- Salade met tonijn, gemengde sla, kappertjes, artisjok, tomaat, rode ui, ei en dressing met knoflook

Pasta *

12,00

- Verse pasta met room, coppa di Parma, rode ui, knoflook, spinazie en Parmezaan
- Verse pasta met geroosterde groenten en, ui, saus van paprika en amandel (romesco) en geraspte Mahon (V)

Voor bij de borrel

- Gemarineerde artisjokjes 5,25
- Olijven, gedroogde tomaatjes en Coppa di Parma 5,25
- Portie van 8 gekruide gehaktballetjes 5,25
- Portie van 6 "De Bourgondiër" bitterballen 6,75
- Portie kaas en Groninger worst 5,25
- Plateau met Antipasta * 7,50
Geroosterde courgette en aubergine, olijven, gemarineerde artisjok, gedroogde tomaatjes mozzarella met balsamicosirop, focaccia met pesto en tapenade, prosciutto, coppa di Parma, salami en rucola met Parmezaan en limoendressing (plankje voor **2 personen: € 13,50**)

* Deze gerechten vergen voor de keuken iets meer bereidingstijd!

Wij wensen u een prettig en vooral smakelijk verblijf!

Bob en Wilma Wessels Beljaars.

Website: www.piekenier.nl Facebook: www.facebook.com/depiekenier Twitter: [#RestdePiekenier](https://twitter.com/RestdePiekenier)

Restaurant De Piekenier, Voorstraat 21, 9696 XG Oudeschans, 0597-655370