

Lunch menu

van 12:30 tot 15:30

Broodjes

Geserveerd op volkorenbrood van bakkerij MAMA.

Jonge Beemster kaas – zilverui – mosterd	6,50
Aardappelsalade – doperwten	7,50
Gerookte ossenworst van slagerij de Wit – zilverui – mosterd	7,50
Leverworst van slagerij de Wit – mayonaise	7,50
Rundvlees croquette van Oma Bob's – mosterd	7,50
Kibbeling – remoulade	8,00
Uitsmijter (bacon + 1,00 / Beemster kaas + 1,00)	7,00

Soepen

Vissoep – rouille – gruyère	10,00
Knoflookcrèmesoep – persillade (v)	8,50

Salades

Caesar salade – ansjovis – bacon – ei – little gem – croutons	11,50
Panzanella – burrata – cherrytomaat – jalapeño mousse (v)	12,50

Pasta's

Champignons – spek – room – Parmezaanse kaas	14,50
Puttanesca – tomaten – olijven – kappertjes – ansjovis (v)	14,50

De specialiteit van de chef

Een kleine selectie van voorgerechten van de dinerkaart. Vraag naar de volledige avondkaart voor meer verleiding. (Diner: van 17:30 tot 22:00)

Coquille – tomaat – dragon – spitskool – beurre noisette	12,50
Bloedworst – escargots – appel – Lardo di Colonnata	11,50
Shiitake – groene asperges – gepocheerd ei – beurre rouge (v)	9,50
Boerenpaté – rode uien compote – balsamico	10,00
Steak tartare – croutons – little gem	13,50

Supplementen

Friet	4,50
Kropsla	3,50
Brood en boter	3,50

Desserts

Bonbons van Jackie's chocolates	4,75
Appeltaart "van Kuyt"	5,50
Crème brûlée	7,50

CAFÉ
Schiller
RESTAURANT

Lunch menu

from 1:30PM until 3:30PM

Dutch sandwiches

Served on brown bread for bakery MAMA.

Beemster (young cheese) – Amsterdam pickled onion – mosterd (v)	6,50
Potato salad – garden pea (v)	7,50
Smoked raw beef sausage – Amsterdam pickled onion – mosterd	7,50
Liver sausage – mayonnaise	7,50
Beef croquet – mosterd	7,50
Kibbeling – remoulade sauce	8,00
Fried eggs (bacon + 1,00 / Beemster cheese + 1,00)	7,00

Soups

Fishsoup – rouille – gruyère	10,00
Garlic cream soup – persillade (v)	8,50

Pasta's

Mushroom – bacon – cream – parmesan	14,50
Puttanesca – olives – capers – anchovy – tomato sauce (v)	14,50

Salads

Caesar salad – anchovy – bacon – egg – little gem – croutons	11,50
Panzanella – buratta – cherry tomato – jalapeño mouse (v)	12,50

The chefs specials

*A small selection of starters from the dinermenu.
Ask for the full evening menu for more
temptation. (Diner: from 5:30PM until 10PM)*

Scallops – tomato – sage – cabbage – beurre noisette	12,50
Black pudding – escargots – Lardo di Colonnata – apple	11,50
Shiitake – green asparagus – poached egg – beurre rouge (v)	9,50
Paté – onion compote – balsamico	10,00
Steak tartare – croutons – little gem	13,50

Supplements

French fries	4,50
Salad	3,50
Bread and butter	3,50

Sweet/Desserts

Chocolates, Jackie's chocolates	4,75
Apple pie “van Kuyt”	5,50
Crème brûlée	7,50