

EI-GERECHTEN

Omelet naar keuze € 8,50

Drie geklutste eieren met een scheutje room, geserveerd op wit/bruin brood, toast of met verse frieten.

Naar smaak samen te stellen: of met boeren achterham - jong belegen kaas - champignons - gerookte Schotse zalm of in combinatie (meerprijs van €0,50 per soort beleg)

Uitsmijter Stadspaviljoen € 8,50

Drie sneetjes wit of bruin brood met drie spiegeleieren, belegd met: of boerenachterham of gebakken spek of gebraden rosbief of in combinatie met kaas, afgearneerd met een bolletje huzarensalade (meerprijs van €0,50 per soort beleg)

WARME LUNCHGERECHTEN

“The Best Saté in Town” €18,00

Twee spiesen van gemarineerde varkenshaas met een pittig zoete pindasaus, atjar tjampoer en gegrilde ananas, geserveerd met verse frieten of stokbrood

Gebakken kalfslever €19,00

Dunne lapjes kalfslever, traditioneel gebakken met appeltjes, uien en spekjes met een rode wijnsaus, geserveerd met witte boterhammen of verse frieten

Belgisch Blauw €20,50

Botermalse biefstuk van het “Belgisch Blauw” runderras (200 gr.) met gebakken champignons en bruine boterjus, geserveerd met witte boterhammen of verse frieten

Irish Tenderloin steak €29,50

Ossenhaasfilet van het Ierse rund (200 gr.) met gebakken champignons en bruine boterjus, geserveerd met witte boterhammen of verse frieten

Sole meunière dagprijs

Zee tong zoals u deze alleen in “Het Stadspaviljoen” kunt krijgen. De zee tong is gebakken in roomboter, afgeblust met witte wijn, afgearneerd met verse groene kruiden en wordt geserveerd met verse frieten

Lunchkaart van maandag t/m vrijdag van 12.00 tot 16.00 uur.

Gezelschappen van meer dan acht personen raden wij aan om in overleg met een van onze medewerkers een keuze te bepalen.



STADSPAVILJOEN



HUNGRY? LET'S EAT!

SOEPEN

Soep van de dag Soep afgestemd op de tijd van het jaar	€ 5,75
Oxtail Dubbel getrokken gevulde ossenstaartbouillon met een garnituur van verse tuinkruiden	€ 5,75
Chinese tomatensoep	€ 5,75
Kerrie-mangosoep Huisgemaakte kerriesoep met mango, gebakken gamba's en een vleugje room	€ 7,50

Onze soepen serveren wij met vers afgebakken stokbrood en boter

MAALTIJDSALADES

Stadspaviljoen huissalade Knapperige verse sla licht aangemaakt met mosterddressing, gearneerd met Hollandse en Noorse garnalen en Schotse gerookte zalm, geserveerd met dillemayonaise	€14,50
Salade "Côte d'Azur" Gebakken verse tonijn, op frisse sla met zongedroogde tomaatjes, paprika, haricoverts, gekookt eitje, olijven, rode ui en pijnboompitjes met een frisse vinaigrette	€15,00
Salade "Oriental" In de wok gebakken Ierse ossenhaas, met sesamzaadjes en oestersaus, geserveerd op een frisse salade	€13,50
Vegetarische salade Smeuïge gecarameliseerde geitenkaas met cashewnoten en gember op een frisse salade met appeltjes en tomaat. Deze salade wordt afgesmaakt met bijenhoning van "imker Bertus".	€13,50
Salade met gebakken kipfilet Heerlijk gemarineerde stukjes gebakken kipfilet op een frisse salade met gemberkerriesaus en een krokant gebakken spekje	€ 12,75

Onze salades serveren wij met vers afgebakken stokbrood en boter

HUISKAMERBROODJES

Croque monsieur Tosti met boeren achterham en jong belegen kaas	€ 5,50
Pistolet vitello tartuffo Vers afgebakken pistoletje met dun gesneden gebraden kalfsrosbief op frisse slamelange met truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes en schaaftsel van Beemster kaas	€ 8,50
Broodje gehaktbal Vers afgebakken kaiserbrötchen met de bekende gehaktbal van het Stadspaviljoen met een krokant gebakken spekje, mosterd en een kommetje braadjus	€ 8,75
Huiskamer hamburger 100% beefburger op een kaiserbrötchen, belegd met vleestomaat, currymayonaise, gesnipperde uitjes en augurk en knapperige ijsbergsla. Geserveerd met verse frieten. Naar keuze een extra garnering van gesmolten kaas	€ 9,00
Waldkorn broodje Tonijn Gebakken tonijn op een waldkornbroodje met frisse sla, zongedroogde tomaatjes en peterselieolie	€ 9,50
Chicken club sandwich "Old School" Vers geroosterde toast met gemarineerde en gebakken stukjes kipfilet, gekookt ei, krokant gebakken spekje, tomaat en komkommer met frisse gember-kerriesaus opgebouwd tot een overheerlijke toren van lekkernij	€10,75
Duo van Paling - Gerookte Zalm Licht geroosterd wit brood, besmeerd met mierikswortelcrème, met frisse sla en tranches gerookte paling en Schotse zalm	€11,75
"Carpaccio 12 uurtje" Vers knapperig Waldkornbroodje besmeerd met olijfolie. De garnering bestaat uit frisse sla en dun gesneden verse ossenhaas, zeezout en oude Beemster kaas	€11,50
Pistoletje oude Beemster kaas Vers afgebakken wit of bruin pistoletje besmeerd met romige grove mosterd met een garnering van frisse sla, pomodorie tomaat en oude Beemster kaas	€ 8,50
"Panini Mozarella" Panini broodje besmeerd met tomaten-coulis en een garnering van verse basilicum, Mozarella en gekookte Boerenachterham	€ 8,50

KLASSIEKE PISTOLETJES

Gebraden rosbeef	€ 5,50
Filet Américan	€ 5,50
Noorse garnalensalade	€ 6,50
Krabsalade	€ 7,00
Twee kroketten met brood	€ 7,00
Hollandse garnalen	€10,50

PASTA GERECHTEN

Pasta met zeewolf en Hollandse garnalen Verse pasta met gebakken zeewolf, Hollandse garnaaltjes en romige vissaus	€17,00
Pasta Kip Verse pasta met pittig krokant gebakken stukjes kipfilet en een knoflookroomsaus	€14,00