

De kroketten komen van Eco fields www.ecofields.nl. De boerderij van Bart en Marina Boon ligt in Wekerom. Dit dorpje ligt in de gemeente Ede in het noordoosten van Gelderland midden in de Gelderse vallei. De bedrijfsvoering is duurzaam, met respect voor de dieren en het milieu. Het resultaat is smaakvolle en eerlijke producten.

TOSTI'S

Tosti's worden in de pan gebakken

Ham en kaas € 3.50
met gemengde sla en een saus naar keuze

Boerentosti € 4.75
met tomatentapenade, boerenkaas, room en Groninger mosterd

Zoete warme lunchgerechten of voor bij de koffie en thee

Wentelteefjes € 6.95
van suikerbrood met poedersuiker en kaneel en een bolletje ijs

Poffert € 5.25
warme poffert met rozijnen, en boter plus bruine suiker

Poffert is een ouderwets Gronings recept. Van oorsprong bedoeld als warme maaltijd. Het cakebeslag kwam in een rond bakblik met een opening in het midden en werd vroeger au-bain-maries gebakken. Wij serveren de poffert uit de oven, met roomboter en bruinsuiker!

SALADES

Salade met geitenkaasjes € 12.50
met gemende sla, pommodoritomaat, appel of peer, spekjes en pijnboompitten

Veldsla met ei en biefstuk reepjes € 15.00
(van de Groene Slager)
met veldsla, ei, biefstukreepjes en geroosterde pijnboompitten

Voorjaarssalade met bonen en ei € 13.50
met jonge tuinbonen, doperwtjes, krieltjes in schil en asperges

Roquefort walnotensalade € 12.50
met gemengde sla, vijgen en roquefort

Salade met gebakken gamba's (5 stuks) € 15.50
met overheerlijke gamba's en wakame



DE VESTIBULE

LUNCH

De lunchkaart hebben wij met zorg samengesteld. Bij de keuze van onze gerechten houden wij zoveel mogelijk rekening met seizoensproducten, streekproducten en biologische producten. Bovenal willen wij goede en smaakvolle producten. Op onze kaart staan typisch Nederlandse gerechten zoals een broodje kaas of hagelslag, maar dan net even anders. Wij hopen dat het u mag smaken!



Openingstijden lunch:

Lunch en Dinerlokaal De Vestibule is geopend van dinsdag t/m zaterdag vanaf 10.00 uur.

Zondag en maandag geopend vanaf 17.00 uur.



DE VESTIBULE

Oosterstraat 24
9711 NV Groningen
Telefoon: (050) 318 23 59
lunch@devestibule.com
www.devestibule.com

LUNCH & DINERLOKAAAL

DE VESTIBULE

Marne's Groningermosterd dichtbij huis kan niet. Marne's mosterd is wel hét Gronings product dat overal ter wereld gevonden kan worden. Een product om trots op te zijn. Wij gebruiken de mosterd van de Marne in onze mosterdsoep, maar ook in de mosterdmayonaise en bij de oude kaas. Heerlijk!

SOEP

- Mosterdsoep** € 4.75
van Groningermosterd met of zonder spekjes
- Tomatensoep** € 4.75
met geroosterd brood en kruidenboter
- Verrassingssoep** vanaf € 4.00
soep van het bord, afhankelijk van het seizoen

Brood van Menno! Menno bakt écht Frans brood zonder toevoegingen zoals vetstoffen, broodverbetersaars en zelfs geen gebrande mout om het onnatuurlijk donker te kleuren. De hoogste kwaliteit steengemalen meel komt uit Frankrijk samen met water, zeezout uit de Guérande en Menno's eigen desemcultuur zijn dat ingrediënten van het brood. Het brood wordt handmatig gevormd en op de stenen vloer van de oven gebakken. Daardoor krijgt het brood een knapperige, scherpe korst en een onregelmatige structuur. En heel veel smaak. Meer informatie is te lezen op www.vanmenno.nl.



BROOD

Bij de broodgerechten kan u kiezen uit rustiek brood en landbrood Menno's versie van 'pain de campagne' uit Normandië. Verder kunt u kiezen uit roomboter croissantjes, bolletjes en biologisch roggewit.

- Seizoenslunch** € 15.50
wisselend elk seizoen met keuze uit twee soepen, een salade of broodje
Glas verse jus d'orange, boerenkarnemelk of volle melk en een koffie of thee na!

Hartig

- Biologische Oude kaas** € 4.50
met rucola en Groninger mosterd
- Biologische Jonge kaas** € 4.00
met veldsla, rode ui en roma tomaatjes
- Biologische Groninger mosterdkaas** € 4.50
met abrikozenmosterd en tuinkers
- Duo van broodbeleg** € 8.75
kiezen uit broodsoorten en broodbeleg
- Ei** € 4.00
met biologische eieren, botersla en tomaat
- Beenham** € 4.00
met botersla en rode uienringen
- Salami** € 3.50
met selderiesalade
- Paté** € 4.25
met rucola en granberrycompote
- Zoutkamper garnalen** € 8.75
met roomkaas en avocado en citroensap
- Zalm** € 8.25
met gerookte zalm, dille en crème fraîche
-
- Zoet**
- Jam** € 3.00
overheerlijke jam met echte boter
- Hagelslag melk of puur** € 3.00
Fairtrade hagelslag met boter
- Honing** € 3.25
smeuige honing van het Groninger platteland
- Trio van zoet** € 6.50
al het zoete op drie bolletjes of croissantjes
-
- Hartige broodjes met warm beleg**
- Geitenkaas** € 6.00
gegrilde geitenkaas met honing en walnoten
- Gebakken ei (uitsmijter)** € 7.75
gebakken ei met ham en kaas
- Roerei met gerookte zalm,** € 6.50
ei, rucola, tomaat encitroen
- Biologische kroketten** € 7.50
met Groninger mosterd, mayonaise en tuinkers