

Lunch

Toast Met gebakken paddenstoelen en truffelroom	10,50
Snee Carpaccio van de rundermuis Met geraspte Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en huisgemaakte truffelmayonaise	11,50
Duo van Zalm en Tonijn Snee met avocado	11,50
De oude bekende Uitsmijter Met ham en kaas	10,50
Flammkuchen Vis Met zalm, spinazie en feta	12,50
Flammkuchen Vegetarisch Met rode biet, geitenkaas, rucola en pijnboompitjes	12,50
Flammkuchen Vlees Met Achterhoekse ham, roquefort en zongedroogde tomaatjes	12,50
12 uurtje op Klok's wijze Kommetje soep, mini Bim-Bam Burger en een bakje boerenyoghurt met granola en bosvruchten	11,50
Twee Elite kroketten Op brood	9,50
Snee Brie Met honing	9,50
Snee Naegelholt Met gegrilde paprika, rode biet, rucola, kaaskoek en frambozendressing	12,50
Stickey spare rib fingers Geserveerd met huisgemaakte friet	14,00
Kids broodje Met hagelslag, pindakaas, nutella of ham of kaas	4,50

Lunch van 12:00 tot 16:00 uur
Broodsoorten keuze uit Eibergs donker of wit.



Maaltijdsalades

Zomerse salade Met kip piri piri en mango	11,50
Salade tomaat en mozzarella Met mayonaise van gefermenteerde knoflook en gefrituurde basilicum	12,50
Salade diverse vissoorten Frisse salade met diverse soorten vis en groene asperges	11,50
Salade Carpaccio van de rundermuis Met geraspte Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en huisgemaakte truffelmayonaise	12,50
Salade Caesar (vegan) Met avocado, kikkererwten en cashewnoten	10,50

Voor de kleintjes

Spies van mini-frikandel, bitterbal en kipnugget Geserveerd met patat, appelmoes en mayonaise	6,95
Mini-Schnitzel Met frietjes en groente	7,50
Gamba-spiesje Met frietjes en groente	10,50

Wilt u meer weten over allergenen in onze gerechten?
Vraag het aan onze medewerkers.

Zoet & Zo

Kom boerenyoghurt Met granola, bosvruchten en banaan	4,95
Petit patisserie van Maike Een bordje vol overheerlijke lekkernijen	8,50

Alles uit onze eigen patisserie, zie ook onze vitrine!

PLATE SERVICE

Al onze plate service gerechten worden geserveerd met salade en eigengemaakte friet op één bord

HOOFDGERECHTEN

Tournedos van de grill  10, 11 Met rodewijnsaus	24,50
Schnitzel Met stroganoffsaus	18,50
Doradefilet  3 Op de huid gebakken met een mosterd-speksaus	18,50
Bimbamburger  5,9 Met cheddar kaas, tomaat, sla, gebakken uien en spek	17,50
Vegetarische Bimbamburger  5,9 van kikkererwten, met cheddar kaas, tomaat, sla en gebakken uien	18,50



Voorgerechten

Gerookte eend  5,9	12,50
Met mangochutney en cashewnoten	
Carpaccio van de rundermuis  3,9	10,50
Verse sla, geraspte Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en huisgemaakte truffelmayonaise	
Zalmtartaar  1,3	12,50
Met Granny Smith appeltjes en crème fraîche	
Gegratineerde mosselen  3,9	9,50
In kruidenboter met prei en tomaat	
Gefrituurde brie  5	10,50
Met walnoot en honing-mosterdsaus	
Pasta bowl (vegan)  3	11,50
Met gegrilde bloemkool, rode ui, babyspinazie, kastanjechampignons, gepofte tomaat en avocado	

Soepen

Gegratineerde uiensoep	5,95
Courgettesoep met zalmsnippers	5,95
Soto Ajam	5,95

Salades

Zomerse salade  3,8,9	11,50
Met kip piri piri en mango	
Salade tomaat en mozarella  3,5	12,50
Met mayonaise van gefermenteerde knoflook en gefrituurde basilicum	
Salade diverse vissoorten  1,4	11,50
Frisse salade met diverse soorten vis en groene asperges	
Salade Carpaccio van de rundermuis  3	12,50
Met geraspte Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en huisgemaakte truffelmayonaise	
Salade Caesar (vegan)  3	10,50
Met avocado, kikkererwten en cashewnoten	

Diner vanaf 17:00 uur
Keuken open tot 21:00 uur



DRIEGANGEN KEUZEMENU

Bij Grand Café de Klok kunt u voor € 35,00 een driegangen keuzemenu samenstellen.

U kunt kiezen uit onze ambachtelijke gerechten van de dinerkaart. Er is altijd een keuze voor de vlees- of visliefhebber en voor de vegetariër. Gerechten kunnen uiteraard ook los besteld worden.

Hoofdgerechten

Iberico lende  5,9	23,50	Gamba's  4	20,50
Met glacé van rauchbier, groene asperges, bimi, paddenstoelen zoete aardappel en een jus van garam masala (meerprijs menu €2,50)		Met lintpasta geserveerd in een knoflooksaus	
Gevulde kipfilet  5,8,9	19,50	Fregula (vegan)  3,9	18,50
Met kruidenkaas en achterhoekse ham, gewokte groenten en duchesse aardappel		Met kaas, pompoen, paprika en pesto	
Kabeljauw  5	21,50	Alle hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte frieten en een frisse salade	
Fregula met kabeljauw, zongedroogde tomaat, courgette roomboterjus en kruidenolie		Wilt u meer weten over allergenen in onze gerechten? Vraag het aan onze medewerkers.	

BIEREN

VAN DE TAP


Grolsch Pilsener	2,70
Grolsch Seizoensbier	4,20
Grolsch Puur Weizen	4,20
Grolsch Blond 45cl	4,70
Grimberg en Seizoensbier	4,70
Duvel blond bier	5,10
Brouwersnös Lokale brouwerij - Groenlo	4,70

FRUITBIEREN

Liefmans fruitbier	4,10
Grolsch Radler 2,0%	3,90

SPECIALBIEREN

Oedipus Mannenliefde met citroengras en zechuanpepers	6,50
Grimbergen Blond licht-fruitig, evenwichtig zoet-bitter	4,70
Grimbergen Dubbel rijke volle smaak	4,70
Grimbergen Hop Karakter bitter	4,70
Grimbergen Tripel bitter, lichtzoet	5,85
Westmalle Trappist Tripel blond en krachtig	5,60
Tripel Karmeliet rijk, kruidig bier	5,10

Pauwel Kwak licht kruidig, accent van zoethout	5,00
Cornet Oaked zwaar blond bier	5,50
Meantime London IPA	4,95
Desperados	4,70
Damm Daura glutenvrij bier	4,70
Grolsch Proeverij 	4,70

ALCOHOLVRIJ

Grolsch Radler 0.0	3,50
Grolsch Weizen 0.0	3,70
Grolsch 0.0	3,70
Wieckse Witte 0.0	3,70
Vandestreek ipa (0.5%)	5,95
Brugse Zot Sport (0.5%)	5,95

Desserts

Sorbet de Klok met vanille ijs en vers fruit	8,50
Appel crumble lauwarm geserveerd, met yoghurtijs	8,50
Cheesecake uit eigen Patisserie met mango-ijs	8,50
Banoffee Pie geserveerd met een mascarpone vanille quenelle	8,50
Aardbeien en kokos (vegan) Verse aardbeien met hangop van kokosyoghurt en aardbeienmousse	8,50
Koffie de Klok met diverse heerlijkheden uit onze eigen patisserie	8,50

Witte wijnen

1. Côtes De Gascogne Sauvignon blanc, Frankrijk	4,00	19,50
2. La Pélissière Blanc Moelleux (zoet), Frankrijk	4,00	19,50
3. Farina Pinot Grigio, Italië	4,80	23,50
4. Borges Quinta de Simaens Vinho Verde, Portugal	5,00	24,50
5. Principe de Viana Chardonnay, Spanje	5,20	25,50

Rosé wijnen

6. Sélection Casal Viel Rosé, Frankrijk	4,00	19,50
7. Côte Soleil Rosé Fruité (zoetig), Frankrijk	4,00	19,50

Rode wijnen

8. Casal Viel Rouge Merlot, Syrah en Grenache, Frankrijk	4,00	19,50
9. Negroamaro Cabernet Sauvignon, Italië	4,80	23,50
10. Terra d'Alter Alicante-Bouchet, Portugal	5,00	25,00
11. Portillo Malbec, Argentinië	5,20	26,00