

Broodjes 10,-

Broodje carpaccio

*Vers gebakken brood met rundercarpaccio, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, parmezaanse kaas en pestodressing
keuze uit meergranen of wit brood

Broodje vitello

*Vers gebakken brood met dungseden kalfslede, tonijnmayonaise en gedroogde olijven
keuze uit meergranen of wit brood

Broodje zalm

*Vers gebakken brood met gerookte zalm, dille-mayonaise en zoetzure komkommer
keuze uit meergranen of wit brood

Salades 13,-

Salade carpaccio

Frisse salade met rundercarpaccio, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, parmezaanse kaas en pestodressing

Salade vitello

Frisse salade met dungseden kalfslede, tonijnmayonaise en gedroogde olijven

Salade zalm

Frisse salade met gerookte zalm, dille-mayonaise en zoetzure komkommer

Soep 8,-

Dagsoep

Wisselende soep, geserveerd met brood en boter

12 Uurtje 11,-

*Dagsoep, broodje kroket, roerei en een frisse salade
keuze uit meergranen of wit brood

Zie ommezijde>

Voor bij de borrel 6,50

Bitterballen

8 Rundvlees bitterballen geserveerd met mosterd
bitterballen van Ecofields (beter leven)*

Oude kaas

8 Blokjes oude kaas, geserveerd met mosterd

Voor de snelle trek

Appeltaart 3,75

Verse appeltaart, gebakken door Stichting Rozelaar, geserveerd met slagroom

Croissant 2,50

Vers gebakken croissant, geserveerd met aardbeien jam



Bistro Het Groene Pandje mag zich **Dutch Cuisine**-restaurant noemen. Dit betekent dat wij een samenwerkingsverband zijn aangegaan om de Nederlandse keuken en eetcultuur te promoten. Een mooi streven! Want de Nederlandse eetcultuur verdient wat ons betreft een herwaardering. Deze rijke keuken, die zich van oudsher kenmerkt door zijn gezonde, creatieve en duurzame gerechten past helemaal bij Het Groene Pandje.



Deze restaurantgids wijst u de weg naar de restaurants waar u niet alleen warm en hartelijk wordt ontvangen, maar bovendien verrast wordt met smaakvolle gerechten. Het logo dat uitsluitend gevoerd mag worden door geïnaugureerde leden van **Euro-Toques Nederland** is voor u een garantie van een menukaart vol met verse regionale en seizoensgebonden producten.