

WARME DRANKEN

Koffie	1,40
Koffie crème	1,70
Thee	1,40
Verse muntthee	2,00
Chocolademelk warm of koud	1,75
Chocolademelk warm met slagroom	2,00
Espresso	1,70
Cappuccino	1,80
Koffie Verkeerd	1,80
Irish Coffee	4,75
French Coffee	4,75
Latte Macchiato	2,10

FRISSE DRANKEN

Pepsi Cola	2,00
Pepsi Cola light	2,00
7-Up	2,00
Sinas	2,00
Royal Club Cassis	2,00
Royal Club Tonic	2,00
Royal Club Bitter Lemon	2,00
Sourcy rood (fles)	2,10
Sourcy blauw (fles)	2,10
Tomatensap	2,00
Jus d'orange	2,00
Jus d'orange vers	2,25
Appelsap	1,75
Fristi	2,00
Lipton Ice Tea	2,25
Lipton Ice Tea Green	2,25
Rivella light	2,10
Dubbel Friss	2,00

ALCOHOLISCHE DRANKEN

Amstel van de tap	1,90
Amstel Radler	2,95
Wieckse Witte	2,95
Palm	2,95
Grimbergen (blond/dubbel)	3,25
Amstel Malt	2,15
Rosé bier	2,95
Kriek bier	2,95
Jenever	2,15
Bessenjenever	2,35
Vieux	2,15
Port (rood/wit)	2,45
Sherry (glas)	2,40
Martini	2,45
Jägermeister	2,45
Rosé (glas)	2,60
(fles)	16,50
Cava (glas)	3,75
(fles)	19,95
Rode wijn (glas)	2,60
(fles)	16,50
Witte wijn droog (glas)	2,60
(fles)	16,50
Witte wijn zoet (glas)	2,60
(fles)	16,50

RESTAURANT DE LANDBOUW GROTE MARKT 38 GOES TELEFOON 0113-227952
WWW.RESTAURANTDELANDBOUW.NL

IETS TE
VIEREN?
Geef een
Landbouw
dinerbon
cadeau!

MENUKAART

Scan de QR-code..



..vind ons leuk op Facebook
en blijf op de hoogte van het laatste nieuws,
leuke aanbiedingen en natuurlijk heerlijk eten!

ETEN

DRINKEN

GENIETEN

RESTAURANT
'DE LANDBOUW'



MENUKAART



LUNCH

(TOT 17.00 UUR)

ITALIAANSE BOL

Ham of kaas
met gerookte zalm en roomkaas
Club rosbeef (rosbeef, ijsbergsla, brie, tomaat en komkommer)
Kroket (Van Dobben)
Huisgemaakte hamburger (100% rundvlees)
Gezond (ham, kaas, ei, tomaat en komkommer)
Warm vlees (varkensrollade, paprika, ui en knoflooksaus)

Clubsandwich
(ijsbergsla, tomaat, bacon, ei, kipfilet, groene mayonaise en tortillachips)
Clubsandwich zalm
(gerookte zalm, sla, tomaat en groene mayonaise)

PANNENKOEK

Naturel (met stroop, bruine suiker of witte suiker)
Spek en stroop
Appel met suiker
Verse aardbeien en suiker (seizoen)
Kaas

TOSTI

Ham en kaas
Hawaiï (ham, kaas en ananas)
Landbouw (brie, gebakken spek, honingmosterdsaus)

MAALTIJDSALADE

Caesar (kip, parmezaan, tomaat en Caesar dressing)
Vis (zalm, garnalen, paling, gamba en groene dressing)

Alle maaltijdsalades worden geserveerd met stokbrood en boter.

UITSMIJTER

Uitsmijter ham of kaas
Uitsmijter speciaal (ham, kaas en rosbeef)
Uitsmijter ham en kaas

OMELET

Omelet ham en kaas
Boerenomelet (kaas, ham, spek, tomaat en prei)

Alle omeletten worden geserveerd met wit en bruin brood.

LANDBOUW'S 12 UURTJE

Soepje van de dag

3 sneden brood (1 met huzarensalade, 1 met kroket en 1 met een omelet)

Koffie of thee

2,45
6,25
5,15
3,50
5,50
4,50
5,75

BROODJE
CARPACCIO
pijnboompitjes,
rucola, parmazaan en
balsamicodressing
7,25

7,40

7,80

HUISLUNCH
2 huisgemaakte
garnalenkroketten
met stokbrood en
soepje van kreeft
9,50

4,25
5,45
5,45
6,50
5,00

BROODJE
VAN DE WEEK
ledere week
verrassend anders!

3,20
3,50
4,35

9,85
13,75

LUNCHTIP
2 zachte broodjes
met Van Dobben
kroketten en
rauwkostsalade
6,40

5,60
7,60
6,45

6,95
7,80

DINER

KOUDE VOORGERECHTEN

Stokbrood met kruidenboter
Carpaccio van ossenhaas (met truffeldressing en parmezaan)
Hollandse Garnalen cocktail
Een trio van vis (paling, zalm en garnalen)
Gerookte zalm met kruidendressing (geserveerd met toast en boter)
Meloen met serranoham (balsamicodressing)
Salade van de chef (met gebakken Gamba's, knoflookdressing en stokbrood)

SOEPEN

Kopje groenten- of tomatensoep
Huisgemaakte kreeftensoep
Huisgemaakte uiensoep (met een kaascrouton)
Erwtensoup met stokbrood

WARME VOORGERECHTEN

Gebakken mosselen met toast
Gebakken champignons met toast
Salade met gebakken geitenkaas (honing en walnoten)

VLEESGERECHTEN

Huisgemaakte hamburger (100% rundvlees)
Schnitzel
Saté met satésaus
Gegrilde halve kip
Biefstuk
Grote biefstuk (250 gram)
Varkenshaas naturel
Tournedos
Mixed grill (kip, biefstuk, varkenshaas, hamburger en schnitzel)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites, gebakken aardappelen en diverse groenten.

SAUZEN

Pepersaus, stroganoffsaus, champignonsaus, of gebakken champignons
(de sauzen worden op bord geserveerd)

VOOR ONZE VEGETARISCHE GASTEN

Huisgemaakte Lasagne (geserveerd met een frisse salade en stokbrood)

VISGERECHTEN

Gegrilde kabeljauw (met mosterdsaus)
Gebakken mosselen (op zeeuwse wijze bereid)
Verse sliptong 2 stuks (met groene mayonaise)
Verse gegrilde zalmfilet (met een saus van groenten)
Vis van de week! (zie onze spiegels)

SPECIALITEIT VAN DE CHEF

Huisgemaakte supersaté
Gebakken gamba's in kreeftensaus
Varkenshaas met Zeeuws spek en brie

3,00
8,95
14,00
10,70
7,40
6,75
8,75

ALLERGIE?
LAAT HET
ONS WETEN!

3,20
6,50
4,60
4,60

6,40
6,40
8,60

KINDERMENU
Kopje tomatensoep,
frites met frikandel,
kroket of een worstje,
Kinderijsje
7,65

9,00
9,75
8,50
9,75
11,75
14,00
13,80
20,95
16,75

NAGERECHTEN

Sorbet
Coupe de Landbouw
(Vanille ijs, caramel en advocaat)
Huisgemaakte Crème brûlée
Dame blanche
Huisgemaakte soesjes
(gevuld met ijs en caramel)
Kinderijsje
Cappuccino van rood fruit met ijs
Ijs met verse aardbeien

DAGMENU I

Soepje van de dag

Biefstuk met seizoensgroenten

Koffie of ijs 14,00

DAGMENU II

Soepje van de dag

Halve kip met seizoensgroenten

Koffie of ijs 14,00

DAGMENU III

Soepje van de dag

Schnitzel met seizoensgroenten

Koffie of ijs 14,00

Er kan bij ons alleen per tafel worden afgerekend.

