



## Broodjes / Rolls

Huisgemaakte tonijnsalade <i>Homemade tuna salad</i>	6.25
Gerookte zalm met dille crème en rode ui <i>Smoked salmon with a dill cream and red onion</i>	7.90
Rundercarpaccio met pesto en parmezaan <i>Beefcarpaccio with Parmesan cheese and pesto</i>	7.90
Oude Reypenaer met mosterd <i>Old Reypenaer cheese with mustard</i>	5.00
“Gezond” rosbief, kaas, komkommer, tomaat, sla en ei <i>Roast beef, cheese, cucumber, tomato, lettuce and egg</i>	5.90
Rosbief met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas <i>Roastbeef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese</i>	6.25
Brie met krokante rauwe ham, balsamicostroop en pijnboompitjes <i>Brie with crispy prosciutto, balsamic syrup and pine nuts</i>	6.50
Roergebakken ossenhaaspuntjes op Oosterse wijze <i>Stir-fried beef tenderloin oriental style</i>	7.90
Twee van Dobben kalfskroketten <i>Two veal croquettes</i>	7.00
Warme geitenkaas met honing, walnoten en aceto balsamico <i>Warm goat cheese with walnut, honey and aceto balsamico</i>	6.90
Warme pikante kip, ui en paprika <i>Hot spicy chicken, onion and paprika</i>	7.00

## Tosti's / Toasted sandwiches

Ham en kaas <i>Ham and cheese</i>	3.50
Kaas en salami <i>Cheese and salami</i>	3.75
Brie en rucola <i>Brie and rocket</i>	4.00

## Juliana's specials / Specials

Clubsandwich met gerookte kipfilet, bacon, tomaat, komkommer, sla, ei, rode ui en lichte kerry mayonaise <i>Smoked chicken breast with bacon, tomato, cucumber, lettuce, egg, red onion and curry mayonnaise</i>	8.50
Wrap met gerookte zalm, rode ui, kappertjes en dille crème <i>Wrap with smoked salmon, red onion, capers and dill cream</i>	8.20
Gegrilde panini met salami, mozzarella, tomaat en pesto <i>Grilled panini with salami, mozzarella, tomato and pesto</i>	7.25
Wrap met rosbief, truffelmayonaise en rucola <i>Wrap with roast beef, truffle mayonnaise and rocket</i>	8.50
Gegrilde panini met brie en walnoten <i>Grilled panini with brie and walnuts</i>	6.90

## Gebak / Pastry

Appeltaart <i>Appelpie</i>	3.60
Chocolade/truffeltaart <i>Chocolate/truffle cake</i>	3.90
Carrotcake <i>Carrotcake</i>	3.80

Brood met aioli en tapenade van zongedroogde tomaten <i>Bread basket with aioli and a paté made from sundried tomatoes</i>	5.50
--	------

<b>Juliana's ontbijt op aanvraag</b> <i>Juliana's breakfast on reservation</i>	11.00
---	-------

<b>High tea op aanvraag</b> (minimaal. 2 personen) <i>High tea on reservation</i>	17.50
---	-------



## Soepen / Soups \_\_\_\_\_

Licht gebonden vegetarische pomodorisoep	5.50
<i>Creamy vegetarian pomodori soup</i>	
Tom ka kai, pittige thaise kippensoep	7.50
<i>Tom ka kai, spicy thai chicken soup</i>	

## Uitsmijters (3 scharreleitjes) / Fried eggs \_\_\_\_\_

Naturel	6.00
<i>Regular</i>	
Ham of kaas of spek	6.50
<i>Ham or cheese or bacon</i>	
Ham en kaas	7.00
<i>Ham and cheese</i>	
Rosbief	7.50
<i>Roastbeef</i>	

## Pannenkoeken/ Pancakes \_\_\_\_\_

Naturel	5.00
<i>Regular</i>	
Kaas of spek of appel-kaneel	6.00
<i>Cheese or bacon or apple/cinnamon</i>	

## Salades / Salads \_\_\_\_\_

Gerookte zalm, rode ui, kappertjes, gekookt ei en dilledressing	12.50
<i>Smoked salmon, red onions, capers, boiled egg and dill dressing</i>	
Warme geitenkaas, honing, walnoten en aceto balsamico	11.80
<i>Warm goat cheese, honey, walnut and aceto balsamic</i>	
Niçoise: kort gegrilde tonijn, rode ui, haricots verts, gekookt ei, kappertjes en French dressing	13.75
<i>Niçoise: lightly grilled tuna, red onion, green beans, boiled egg and French dressing</i>	
Roergebakken ossenhaaspuntjes op oosterse wijze	13.50
<i>Stir-fried beef tenderloin oriental style</i>	
Caesar : romanosla, bacon, Parmezaan, kip, croutons en ansjovis-dressing	12.50
<i>Caesar: cos lettuce, bacon, Parmesan cheese, chicken, croutons and anchovy dressing</i>	
Gedroogde ham met brie, sud 'n sol tomaatjes en balsamicodressing	13.00
<i>Dried ham with brie, sud 'n sol tomatoes and balsamico dressing</i>	

## Warme gerechten / Hot dishes \_\_\_\_\_

Gebakken sliptongen met Vlaamse frieten, salade en remouladesaus	17.50
<i>Small sole fish with Flemish fries, salad and remoulade sauce</i>	
Gebakken Black Angus steak met champignons, ui en een milde pepersaus	18.50
<i>Black Angus fillet steak with mushrooms, onions and a mild peppersauce</i>	
Saté van kippendij met Vlaamse frieten, kroepoek, atjar, gefruite uitjes, en pindasaus	12.90
<i>Grilled chicken saté with Flemish fries, prawn cracker, indian pickle and peanut sauce</i>	
Vegetarische lasagna met groenten, parmezaan en tomatensaus	12.50
<i>Vegetarian lasagna with vegetables, Parmesan cheese and tomato sauce</i>	

