

# LUNCHMENU DU CHEF

*Chef Daniël Staal*

## **Twee gangen verrassing**

Voorgerecht & hoofdgerecht | 36,50

---

## **Drie gangen verrassing**

Voorgerecht, hoofdgerecht & nagerecht | 42,50

---

## **Vier gangen verrassing**

Voorgerecht, soep, hoofdgerecht & nagerecht | 48,50

*Heeft u diëtwensen of een allergie? Meld het ons.  
Een vegetarisch of veganistisch menu is ook mogelijk.*

## SOEPEN

### **Soep du chef**

Dagelijks wisselend | 11,95

### **Pomodorisoep**

Crème fraîche | 11,95

### **Romige bisque**

Rivierkreeft & dragon | 14,95

**TEN  
CÔTE**

# SALADES

## Salade gebakken gamba's

Knoflook, paprika & basilicum | 21,95

## Salade teriyaki

Runder bavette & sesam | 21,95

## Salade burrata

Pompoen & druif | 17,95

## Salade van oerwortelen

Citrus, amandel & dragon | 17,95

## Salade gerookte zalm

Little gem, appel & rode ui | 19,95



TEN  
CÔTE

# HOOFDGERECHTEN

## Tournedos

Peppersaus & friet | 35,95

## Truffelravioli

Paddenstoelen & Parmezaanse kaas | 23,95

Supplement bavette + 8,00

## Varkenshaas

Champignonsaus & friet | 23,95

## Kipsaté

Atjar, kroepoek & friet | 22,95

## Kabeljauw

Spekjes, mosterdsaus & friet | 24,95



TEN  
CATE

# SANDWICHES

*Keuze uit wit of bruin brood*

## Kroket sandwich

Twee rundvleeskroketten & mosterd | 13,95

Ook mogelijk:  of **VEGAN**

## Pata negra sandwich

Spaanse topkwaliteit ham | 17,95

## Warme brie sandwich

Walnoten & honing | 13,95

## Burrata sandwich

Pompoenhumus & druif | 15,95

## 12 uurtje

Kroket, soep & sandwich | 18,95

Ook mogelijk: 

## Carpaccio sandwich

Truffelmayonaise, pijnboompitten & Parmezaan | 15,95

## Gerookte zalm sandwich of wrap

Roomkaas, bieslook & rode ui | 15,95



# EI GERECHTEN

*Keuze uit wit of bruin brood*

## **Uitsmijter**

Ham en/of kaas | 13,95

## **Uitsmijter**

Carpaccio | 17,95

## **Omelet**

Ham en/of kaas | 13,95

## **Boeren omelet**

Spek en groente 16,95

## **WIST U DAT....**

**...Onze eieren 100% biologisch zijn?**

**Afkomstig van kippen die buiten rondscharrelen, zoals het hoort. Dat is niet alleen beter voor de dieren, maar ook voor de smaak.**

**...Wij voedselverspilling tegen willen gaan?**

**Omdat we zo weinig mogelijk willen verspillen, verwerken we met liefde ingrediënten van onze lunch in de avondgerechten. Zo gaan we bewust om met wat de natuur ons geeft en dragen we samen bij aan een duurzamere planeet!**

**TEN  
COTE**

# DESSERTS

## **Dame blanche**

Vanille ijs, warme chocoladesaus & slagroom | 9,95

## **Chocolade dessert**

Vanille ijs | 9,95

## **Scroppino**

Yoghurt limoen sorbet, Cava, Limoncello, vodka | 9,95

## **Proeverij ten Cate**

Chef's selectie van kleine desserts | 15,95

*Onze patissier verrast u graag met wisselende desserts.  
Vraag onze medewerkers naar de suggesties.*

# SPECIALE KOFFIE

## **Koffie ten Cate**

Koffie, Licor 43, room & huisgemaakte bonbon | 10,95

## **Irish coffee**

Koffie, Jameson, room & huisgemaakte bonbon | 10,95

## **Espresso martini**

Espresso, koffielikeur & vodka | 13,95

**TEN  
CATE**