

## open sandwiches geserveerd met drinksoepje

<b>oude kaas (v)</b> royaal belegd, met mosterd-mayonaise, appelstroop en walnoten   <i>gl, nt, lac</i>	11,75
<b>cajun kip</b> uit eigen oven, met sriracha-mayonaise en geroosterde cashewnoten   <i>gl, nt</i>	13,50
<b>gerookte zalm</b> opgemaakt met zachte wasabi-mayonaise en zwarte sesam   <i>gl, nt</i>	15,50
<b>bieten hummus (v)</b> met gebrokelde geitenkaas en noten   <i>gl, nt, lac</i>	12,50
<b>avocado spread (v)</b> met zongedroogde tomaatjes en ei   <i>gl, nt</i>	12,75

## warme specials geserveerd met drinksoepje

<b>tosti ham kaas deluxe</b> met parmaham en pittige, oude boerenkaas   <i>gl, lac, nt</i>	9,20
<b>tosti geitenkaas (v)</b> met walnoten honing en tijm   <i>gl, lac, nt</i>	9,80
<b>winter tosti</b> onze winter favoriet met mild gekruide zuurkool, rookworst en kaas   <i>gl, lac, nt</i>	9,80

## warme winter specials

<b>flammkuchen classic</b> crème fraîche, rode uiringen, spekjes & rucola   <i>gl, lac</i>	10,20
<b>flammkuchen appel geitenkaas (v)</b> crème fraîche, appel, geitenkaas, honing, rozemarijn & walnoten   <i>gl, lac, nt</i>	10,20

## soep

<b>barbaarsoep met brood (v)</b> regelmatig wisselen wij deze soep van de dag, dus vraag het ons, bereid met biologische producten   <i>glutenvrij brood op aanvraag</i>	7,50
--	------

## all time favorite

<b>12 uurtje</b> twee ambachtelijke kroketten op snedes mäisbrood met boter, een kleine salade en een drinksoepje   <i>gl, lac, nt</i>	12,00
---	-------

## extra's

<b>portie volkorenbrood</b> met echte boter   <i>lac</i>	+ 2,00
<b>fijn gekruide frites</b> met mayonaise	+ 3,50
<b>side salad</b>   <i>nt</i>	+ 4,00
<b>wissel naar glutenvrij brood</b> op aanvraag	0



@barbaardelft  
www.barbaar.nl

Lunch (11.30 - 15.30)

## english version

### open sandwiches served with a small soup

<b>aged dutch cheese (v)</b> with mustard-mayonnaise, 'appelstroop' apple jam and walnuts   <i>gl, nt, lac</i>	11,75
<b>cajun chicken</b> from the oven, with sriracha-mayonnaise and roasted cashew nuts   <i>gl, nt</i>	13,50
<b>smoked salmon</b> dressed with a gentle wasabi-mayonnaise and black sesame   <i>gl, nt</i>	15,50
<b>beet root hummus (v)</b> with goat cheese and a nut garnish   <i>gl, nt, lac</i>	12,50
<b>avocado spread</b> with sun dried tomatoes and egg   <i>gl, nt</i>	12,75

### hot specials served with a small soup

<b>toasti ham and cheese deluxe</b> with parma ham and a savory, aged farmers cheese   <i>gl, lac, nt</i>	9,20
<b>goat cheese toastie (v)</b> with walnuts, honey and thyme   <i>gl, lac, nt</i>	9,80
<b>winter toastie</b> with seasoned sauerkraut, sausage and cheese   <i>gl, lac, nt</i>	9,80

### hot winter specials

<b>flammkuchen classic</b> with sour cream, red onion, bacon and rocket   <i>gl, lac</i>	10,20
<b>flammkuchen apple goat cheese (v)</b> with sour cream, apple, goat cheese, honey, rosemary and walnuts   <i>gl, lac, nt</i>	10,20

### soup

<b>soup of the day with bread (v)</b> we change this soup on a regular base, so please inquire, prepared with biological produce   <i>gluten free bread on demand</i>	7,50
--	------

### all time favorite

<b>'12 uurtje' (typical dutch lunch dish)</b> two artisan 'kroketten' served on corn bread, with butter, a side salad and soup   <i>gl, lac, nt</i>	12,00
--	-------

### extras

<b>serving of whole grain bread</b> butter on the side   <i>gl, lac</i>	+ 2,00
<b>french fries</b> with mayonnaise	+ 3,50
<b>side salad</b>   <i>nt</i>	+ 4,00
<b>change to gluten free bread</b> on demand	0



@barbaardelft  
www.barbaar.nl

# lunch menu (11.30 - 15.30)