

# Brood op de plank

vanaf €3.75

Waar komt onze gedachte Brood op de Plank vandaan? Pincho komt alleen voor in Noord-Spanje, terwijl Tapas in geheel Spanje voorkomt. Pincho is afgeleid van het werkwoord Pinchar dat 'prikken' betekent. In Spanje prikt men kleine hapjes bij elkaar. Het hoofdbestanddeel bij Pincho is brood met daar eventueel iets op.

Wij hebben dit concept vertaald in Brood op de Plank. We koken met de seizoenen mee en jij als gast prikt je eigen lunch samen door te kiezen uit diverse sneeën brood of hapjes. Rijkelijk belegd met verse ingrediënten serveren we sneetjes Speltbrood. U kunt kiezen uit diverse varianten:

**Vegan / Vlees / Kaas**

# Pan Aceite

vanaf €4.00

Dit brood lijkt op de Franse "Fougasse" en de Italiaanse "Foccacia" Het ziet er vaak wat misvormd uit. Het wordt gebakken op de bodem van de oven, na royaal te zijn bestreken met olijfolie (vandaar de naam olijfoliebrood). Wij hebben dit originele Spaanse olijfoliebrood, rijkelijk belegd met diverse topping. U kunt kiezen uit diverse varianten:

**Vegan / Vlees / Kaas**

**Maak je keuze bij de balie**



## Zoete Snack

### Keuze uit:

- Luikse Wafel € 2.50
- "Top' repen; Noten / Vruchten / Bananen / Kersen / Chocolade € 1.50
- Linzen cakevlaaitje: Appel / Kersen / Abrikozen / Pruimen € 3.25

## Croissant op de plank

### Wij maken onze eigen Speltcroissant u heeft keuze uit:

- Naturel croissant € 1.25
- Kaneel € 1.75
- Chocolade € 1.75
- Fruitflap; Appel of Abrikozen of Kersen € 2.50
- Ham Kaas € 1.75
- Kaas € 1.75
- Naturel croissant met Bemelerhof Jam € 2.50

**Voor allergenen kunt u vragen naar ons personeel.**