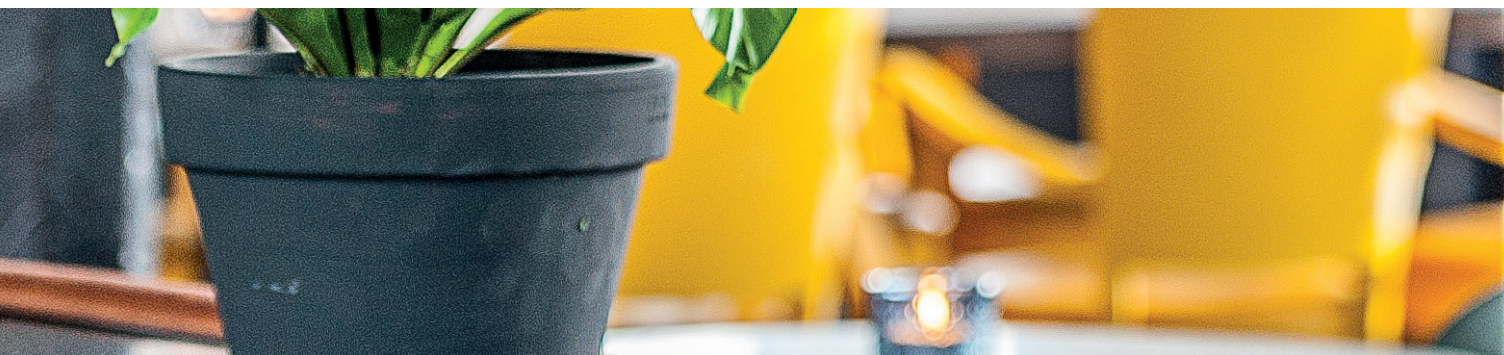




SCHAFT
LOKAAL

MENUKAART

Grand café Het Schaftlokaal is een ode aan onze 'Huttekearls', de DRU-arbeiders die na hun nijverheid in de ijzerhut in de middag neerstreken om te genieten van de welverdiende schaft. Even rust, aandacht voor de inwendige mens én voor elkaar. Alsof het nooit anders is geweest...



DEEL DE SMAAK, PROEF HET MOMENT



POTTEN- EN PANNENPROEVERIJ

Zoveel keuze, zoveel smaken. Verras jezelf (en je gezelschap) daarom met onze potten- en pannenproeverij. Twee gangen met overheerlijke gerechtjes. Elk gerecht wordt geserveerd in een ouderwets 'DRU-eigen' geëmailleerd potje of pannetje of op leisteen.

32.50 p.p. (Alleen per tafel te bestellen)

AANRADER!

Heeft u een allergie? Meld het ons.



(mogelijkheid tot) Vegetarisch gerecht



BROOD EN SOEPEN

SPELTBROOD VAN BAKKERIJ TEN HAVE

Lokaal afgebakken speltbrood - verse tapenade – knoflookmayonaise

7.75

FOCACCIA

Warm knoflookbrood – frisse dip van komkommer en Griekse yoghurt

6.25

GEBONDEN TOMATENSOEP

Verse gebonden tomatensoep - crème fraîche - pesto

6.50

PIKANTE KIPPENBOUILLON

Licht pittige kippenbouillon-kokosroom-gember-citroengras-rode peper

6.75



KOUDE GERECHTEN EN SALADES

AVOCADOSALADE  **11.50**

Little gem – rucola – cherrytomaatjes – avocado – notenmix – ei – kruidendressing

VISTARTAAR **12.95**

Verse tonijn – gemarineerde zalm - avocado – jonge slablaadjes - wasabimayonaise - sojagel

CAESARSALADE MET GAMBA'S **11.95**

Romeinse sla - dressing - ei - ansjovis - croutons - Parmezaanse kaas - cherrytomaatjes – gamba's

CAESARSALADE MET KIPHAASJES **11.50**

Romeinse sla - dressing - ei - ansjovis - croutons - Parmezaanse kaas - cherrytomaatjes - kiphaasjes

CARPACCIO **12.50**

Rundercarpaccio - truffeldressing – Parmezaanse kaas - pijnboompitten - peper – cherrytomaatjes – rucola

WARM GERECHT

GEGRATINEERDE CHAMPIGNONS  **9.75**

Champignons – room – verse roomkaas - knoflook – bieslook – oude kaas



VEGETARISCHE GERECHTEN

RISOTTO

Parmezaanse kaas – meiknol – wortel – maïskolf – groene asperges - minipaprika

13.50

VIS EN VLEES GERECHTEN

ZALMFILET

Op de huid gebakken zalmfilet - luchtige Bearnaisesaus

14.50

DRU STOOF

Rund gestoofd in een DRU biertje – champignon – ui - spek

14.75

BIJGERECHTEN

SCHAFTLOKAAL SMAAKPALET

Verse groente – aardappelgarnituur – frisse salade

8.50

PUNTZAK VERSE OERFRIET

Dikke oerfriet – tube Zaanse mayonaise

4.75



HUTTEKEARL

KIPDIJSATÉ

18.50

Kipdijsaté (300 gram) – satésaus – gebakken uitjes – rijst – atjar – kroepoek

KALFSBURGER

18.50

Boerenbol van speltbrood – kalfsburger - koolsalade – little gem– jalapeñomayonaise – gekruide verse friet

BLACK ANGUS BIEFSTUK

22.50

Biefstuk (200 gram) – roergebakken aardappelen en groente – krokante polenta – kruidenboter

Stevige porties voor echte huttekearls!
Mag gedeeld worden, hoeft niet.



DESSERT

POTTEN- EN PANNENPROEVERIJ

Uitgebreide dessertverrassing

10.50

DAME BLANCHE

Vanille-ijs - chocoladesaus - slagroom

7.25

LEMONCURD CHEESECAKE

Ambachtelijke cheesecake - Bastogne – Limoncello sorbetijs

8.25

KOFFIE SCHAFTLOKAAL

De perfecte mix van Moretta Covalo, espresso en citroen. Een echte aanrader voor de koffie met likeur liefhebbers. Buonissimo!

5.00