

# LUNCHKAART

## SOEP

### SOEP VAN POMODORI-TOMAAT

€4,95

### LIMBURGSE ASPERGESOEP - CHEF'S SPECIAL

€4,95

### BROODPLANK DE STAD

€5,50

## BROOD

### U KUNT KIEZEN UIT

Licht, donker oerbrood.  
Spelt- en/of zacht broodje.

### JONG BELEGEN

Jong belegen kaas, sla, amandelschaafsel.  
€6,95

### FLAMKUCHEN - LENTESPECIAL

Flamkuchen bedekt met crème fraîche, gegrilde groene asperges, Noorse zalm en geitenkaas van boerderij De Bokkensprong.  
Rucola en pitten van granaatappel maken dit lentegerecht tot een special.  
€14,00

### CROQUET

Luxe rundvleescroquet, grove mosterd.  
€4,95

### RUNDERCARPACCIO

Geserveerd op brood, Parmezaan en pijnboompitten.  
In deze lenteperiode maken we deze carpaccio nog lekkerder met gemarineerde witte asperges uit ons eigen Limburg.  
€10,95

### BROODJE TONIJN

Huisgemaakt tonijnsalade, kappertjes en cherrytomaat.  
€9,95

### DE GROENE STAD

U mag het ook een heerlijk broodje gezond noemen.  
Ham en/of kaas.  
€9,75

### VITELLO TONNATO

Zacht gegaarde kalfsmuis met een romige crème van tonijn.  
Een heerlijke klassieker, ruim geserveerd op ons heerlijke Stadsbrood.  
€10,95

DE  
STAD

# LUNCHKAART

## **BOERENBRIE**

Gegratineerde boerenbrie met walnoot en Franse honing.  
€9,95

## **TOSTI DE STAD**

Geroosterd Turks brood met ham en/of kaas.  
Uiteraard kunt u ook kiezen voor bruin oerbrood.  
€5,50

## **TOSTI KAAS PESTO**

Geroosterd Turks brood met basilicumpesto en kaas.  
Uiteraard kunt u ook kiezen voor bruin oerbrood.  
€5,50

## **SATÉ DE STAD MET BROOD - CHEF'S SPECIAL**

Maar dan ook de lekkerste! Garnituur van echte pinda.  
Aziatisch zoetzuur. Proef Bangkok in De Stad.  
*Frites met de lekkerste mayonaise i.p.v. brood + €2,75*  
€14,95

## **UITSMIJTER DE STAD**

Uitsmijter van drie eieren.  
Twee dikke boterhammen met ham en kaas (bacon + € 0,90).  
€9,95

### **SALADE**

## **SCAMPI-SALADE**

Deze lauwwarme salade brengt u naar Saigon!  
Grote scampi, noedels met frisse garnituren verrassen u met smaken van Azië.  
€15,95

## **SALADE CARPACCIO LIMBURGSE WIJZE - LENTESPECIAL**

Luxe gemende salade met truffelmayonaise, Parmezaan, pijnboompit en rucola.  
Deze lente beleggen wij onze carpacciosalade met gemarineerde asperges uit Oostrum. Hoe lekker kun je Limburgs goud combineren!  
€16,95

### **KIDS**

## **KINDERPLATEAU - SMEERUMLEKKERZELLUF**

Aan jou de keuze: hagelslag, aardbeienjam, pindakaas of Nutella.  
€3,95

## **KINDERUITSMIJTER**

Een kindermaat uitsmijter met ham en/of kaas.  
En ketchup...! (omdat dat zo lekker is).  
€4,95



# 3-GANGEN KEUZEMENU

---

*Het principe is eenvoudig; een 3-gangen keuzemenu €28,95.*

---

De gerechten wisselen regelmatig en de keuze voor het hoofdgerecht bestaat uit zowel vlees-, vis-, als vegetarische gerechten.

## **VOORGERECHT**

Keuze uit een tweetal soorten soep geserveerd in een charmant wijnglas. Mocht u graag een ander voorgerecht wensen dan hebben wij hiervoor de 'In de plaats van -kaart' beschikbaar.

## **HOOFDGERECHT**

Vrije keuze van de kaart (ook maaltijdsalades).  
Hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten en frites met de lekkerste mayonaise.  
Salade op verzoek. Uiteraard kosteloos.  
Kiest u alleen voor een hoofdgerecht (ook salade) dan is dat mogelijk €22,50

## **NAGERECHT**

Een heerlijk nagerecht van de dag.  
Of koffie / thee.

Mocht u met een groep van 8 of meer personen willen komen.  
Dan stellen we graag samen met u een groepsmenu samen.  
Wij wensen u alvast een prettige avond.

Team De Stad



# HOOFDGERECHTEN

## **RODE MUL**

Dit visgerecht houden we puur.

Licht gemarineerd in knoflook, witte Muntok peper en olijfolie.

Klassiek geserveerd met een saus van witte druif.

## **ZALMFILET ASIAN STYLE**

Op verzoek weer terug op onze kaart.

Langzaam gegaard en daardoor botermals.

De filet bedekken wij met een "jas" van donkere soja, ketjap kendal en gember.

Selamat makan!

MEERPRIJS €4,95

## **SATÉ DE STAD**

Maar dan ook de lekkerste! Garnituur van echte pinda.

Proef Bangkok in De Stad.

## **LIMBURGS VARKEN**

Mals en gegrild op onze Jospéroven.

Salsa van geroosterde puntpaprika.

Amandel en hazelnoot.

## **STEAK, RIB EYE - LENTESPECIAL**

Een steak zoals hij moet zijn: van de grill!

Deze malse rib eye (200 gr) serveren wij op twee manieren:

Met malse boter van geroosterde knoflook of met onze bekende volle bearnaisesaus.

U mag kiezen. Als dat lukt...

MEERPRIJS €5,95

## **FREGOLA SARDA (V)**

Een mooie lente-combinatie van Siciliaanse pasta en Limburgse asperges van de grill.

Rucola en pijnboompit. Nocellara del beliceen en zeste van citroen.

## **RAVIOLI (V)**

Ambachtelijke ravioli gevuld met velderwt en munt.

Gegrilde groene asperges, jus van witte wijn met olie van gerookte paprika.

Lente-crumble. Hoeveel smaak kan een mens zich wensen?

## **SALADE CARPACCIO LIMBURGSE WIJZE - LENTESPECIAL**

Luxe gemende salade met truffelmayonaise, Parmezaan, pijnboompit en rucola.

Deze lente beleggen wij onze carpacciosalade met gemarineerde asperges uit Oostrum.

Hoe lekker kun je Limburgs goud combineren!

## **SCAMPI-SALADE**

Deze lauwwarme salade brengt u naar Saigon!

Grote scampi, noedels met frisse garnituren verrassen u met smaken van Azië.

Deze salade is ook vegetarisch te bestellen.

DE  
STAD

# IN PLAATS VAN

Wellicht gaat uw voorkeur uit naar een alternatief als voorgerecht.

## **RUNDERCARPACCIO**

Luxe gemengde salade, Parmezaan, pijnboompit en rucola.

Deze carpaccio maken wij nog meer "lente" met in truffel gemarineerde witte asperges.

MEERPRIJS €8,95

## **VITELLO TONATO**

Malse kalfsmuis met een crème van tonijn.

Van sommige gerechten moet je gewoon afblijven.

Traditioneel en huisgemaakt.

MEERPRIJS €8,95

## **LENTE-TAARTJE**

Een "taartje" van frisse smaken: appel, bint, augurk en citrus.

Gerookte forel en de mayonaise van bieslook. Lente!

MEERPRIJS €8,95

## **RAVIOLI (V)**

Ambachtelijke ravioli gevuld met velderwt en munt.

Gegrilde groene asperges, jus van witte wijn met olie van gerookte paprika.

Lente-crumble. Hoeveel smaak kan een mens zich wensen?

Deze ravioli is dezelfde als u kunt terugvinden bij de hoofdgerechten.

Alleen dan in het formaat van een voorgerecht.

MEERPRIJS €8,95

