

## LUNCH

*Zeeuws Molenbrood met divers beleg*

Zeeuwse oude kaas met vijgendip (v)	5,95
Zeeuwse duinham met honingmosterddressing	6,95
Geroekte zalm van het Middelburgs Rookhuis	8,95
Gegrilde aubergine, gesmolten kaas en truffelmayonaise (v)	8,95
Huisgemaakte tonijnsalade	6,95
Huisgemaakte eiersalade, van eigen eitjes (v)	5,95
Gemarineerde pulled jackfruit (v/vn)	8,95
Gerookte kip met pittige mayonaise	7,95
Broodje hamburger met ambachtelijk rundvlees	9,50
Broodje vegaburger (v/vn)	9,50
Soep van het seizoen met broodchips (v/vn)	6,00
Salade met gerookte zalm en broodchips	12,50
Salade met gerookte kip en broodchips	10,50
Rainbowbowl (v/vn/g)	12,50
<i>Smaakvolle bowl van quinoa met seizoensgroenten en sesam tahin dressing</i>	
<b>Voor de kleintjes</b>	
4 Sneetjes Zeeuws Molenbrood met beleg naar keuze:	3,95
- Zeeuwse appelstroop of (v)	
- bio pindakaas of (v)	
- boeren kaas of (v)	
- huisgemaakte jam (v)	
Kleintje soep van het seizoen met brood (v)	4,50
2 Pannenkoeken met stroop en suiker (v)	5,50

## VOOR BIJ DE BORREL

Quiche van het seizoen (v)	2,95
Huisgekruide nootjes (v)	4,95
Plankje molenbrood met huisgemaakte dips (v)	5,95
Kaasplankje met vijgendip (v)	6,95

## ONZE LEVERANCIERS

### De Zeeuwse Branding

*Ambachtelijk gebrande koffie voor Zeeland. Vernoemd naar de sterkte van de windkracht, ofwel de kracht van de koffie. Want, verandert de windkracht aan de kust, dan verandert ook de branding. Het Kaslokaal serveert windkracht 4. Een uitgesproken koffie met karakter!*

### Van Hilst Thee

*Het Kaslokaal serveert verse thee van Van Hilst. Het bedrijf vindt zijn oorsprong in Nijmegen, maar is inmiddels gevestigd te Oostkapelle. Pure thee, zorgvuldig samengesteld en van zeer hoge kwaliteit.*

### Koren Molen d'Arke

*De monumentale korenmolen d'Arke die op steenworp afstand van Het Kaslokaal staat, is een bezoek zeker waard. Hier vermaalt de gepassioneerde molenaar Lennart van der Torren zijn zorgvuldige selectie van lokaal geteeld graan tot (ambachtelijk) meel. Dit meel is bij Het Kaslokaal de basis voor het brood en gebak. De combinatie van passie en het eeuwenoude maalproces zorgt voor een optimaal behoud van smaak en voedingsstoffen.*

### Het Rookhuis Middelburg

*De rookmeesters van Het Rookhuis maken de perfecte gerookte zalm en kip. Twee broers met passie voor het vak en dat is te proeven!*

### De Koehoorn

*Bij De Koehoorn maken ze boerenijs van eigen, dagverse, melk. Aan het ijs worden geen kunstmatige-kleur en smaakstoffen toegevoegd.*

## ZELFSERVICE

Bij Het Kaslokaal hanteren we een zelfservice. Dit betekent dat je alles bij de bar kunt bestellen en daarna mee naar de tuin of kas kunt nemen. Je hoeft dus niet aan tafel te wachten, maar komt gewoon naar de bar als je zin hebt in iets lekkers.



## \* MENU \*



## GRAAG BESTELLEN BIJ DE BAR



## WARME DRANKEN

Koffie	2,30
Espresso	2,30
Dubbele espresso	3,25
Cappuccino	2,60
Caffè latte	2,80
Latte macchiato	3,20
Flat white	3,20
Verse thee	2,30
Verse muntthee (met honing)	2,70
Verse gemberthee (met sinaasappel en kaneel)	2,85
Tony's warme chocolademelk (met slagroom)	3,20
Extra soja- of havermelk	0,30

## KOUDE DRANKEN

Fritz kola / suikervrij	2,40
Fritz kola / suikervrij (grote fles)	3,40
Fritz limo (citroen)	2,40
Fritz apfelschorle	2,30
Fritz spritz (bio druivenschorle / bio rabarberschorle)	2,90
Earth water plat / bruis (33 cl)	2,80
Earth water plat / bruis (75 cl)	6,00
Zeeuwse appelsap / appel-perensap (Schorre)	2,80
Ice tea green	2,40
Tony's chocolademelk	2,40
Limonade-fruitwater voor de kleintjes (glas)	0,80
Limonade-fruitwater voor de kleintjes (kan)	5,00

### Huisgemaakte dranken

Limonade (zie krijtbord)	v.a. 2,40
Ice tea	2,40
Smoothies uit de kas (zie krijtbord)	5,95

## VAN DE FLES

Estaminet	2,70
Swinckels	3,10
La Trappe Blond	3,95
La Trappe Dubbel	4,15
La Trappe Tripel	4,50
La Trappe Puur	4,50
Cornet	4,50
Weihenstephaner Weisse	4,85
Bavaria Radler Lemon	3,90
Bavaria 0,0%	3,80
Bavaria Radler Lemon 0,0%	3,90
Diverse Zeeuwse bieren	v.a. 4,25

## WIJNEN

	Glas / Fles
Cava Louis de Vernier (18,7 cl) <i>Een verfijnde cava. Fris en fruitige aroma's van tropische vruchten, peer, appel en gedroogd fruit.</i>	8,50
Gérard Bertrand Gris Blanc Rosé <i>Geweldige rosé, gemaakt van de Grenache druif. Aroma's van rood fruit, mineralen, grapefruit en limoen.</i>	4,50 / 22,50
Laurent Miquel Chardonnay Viognier <i>Zeer smaakvolle frisse witte wijn met tonen van exotisch fruit en amandelen.</i>	4,50 / 22,50
Niel Joubert Chenin Blanc <i>Zuid-Afrikaanse witte wijn. Tonen van tropisch fruit, passievrucht en citrus.</i>	4,50 / 22,50
Laurent Miquel Syrah Grenache <i>Intens rode wijn uit Frankrijk. Rood fruit en een hint van peper en drop.</i>	4,50 / 22,50
Pirlet Merlot Cabernet Sauvignon <i>Smaakvolle kruidige rode wijn met een hint bosfruit.</i>	4,50 / 22,50

## GEBAK

### Huisgemaakt gebak

Bekijk onze vitrine voor ons dagelijks aanbod

**Proeverij van de dag** 5,95 p.p.  
Selectie van 3 verschillende gebakjes gekozen door de chef

### High-tea - Alleen op reservering

**High-tea Het Kaslokaal** 16,50 p.p.  
Onbeperkt koffie of thee  
2 Sneetjes Zeeuws Molenbrood met een rijke variatie aan beleg  
Scones met room en lemoncurd  
Selectie van huisgemaakte taarten uit het seizoen (3 stukjes p.p.)

**High-tea Het Kaslokaal - uitgebreid** 22,50 p.p.  
Onbeperkt koffie of thee  
2 Sneetjes Zeeuws Molenbrood met een rijke variatie aan beleg  
Soepje uit het seizoen (v/g)  
Stukje quiche (v/g)  
Scones met room en lemoncurd  
Selectie van huisgemaakte taarten uit het seizoen (3 stukjes p.p.)

## IJS

Bij het Kaslokaal serveren we ijs van de Koehoorn.  
Bekijk het krijtbord voor ons dagelijks aanbod. v.a. 2,25