

MENUKAART

ONTBIJT van 10.00 tot 12.00 uur

Yoghurt met huisgemaakte speculaasgranola en vers fruit **v/g/n** 8,50
Plantaardige yoghurt met speculaasgranola en vers fruit **v/g/vn/n** 8,50
Bio-ontbijtbolletje met roerei, komkommer en tomaat **v** 7,50
Extra optie: Zeeuws spek 2,00

LUNCH van 10.00 tot 16.00 uur

Oostkappels desembrood

Oude kaas met vijgendip, zonnebloempitten en kiemen **v** 8,90
Tuna melt met rode ui, kappertjes en gesmolten kaas 12,90
Gegrilde aubergine met rode ui, truffelmayo en gesmolten kaas **v** 12,50
Gerookte zalm, roomkaas, ingelegde radijs, wakame en citroenmayo 14,50
Zeeuws spek met rode uiencompote en mosterd 12,50
Brie met cranberrycompote, rozemarijn en walnoten **vn** 9,90
Warme ketjap-bospaddenstoelen met sesamzaad en gefrituurde uitjes **vn** 12,50

Extra opties: glutenvrij brood **v/vn/g** 1,00
zachte witte bol met sesam **v** 1,00

Warme gerechten

Vegetarische quiche met lichte salade **v** 12,50
Broodje hamburger met bio-rundvlees en oude kaas, geserveerd met een lichte salade 15,50
Broodje huisgemaakte vegaburger met beleggen kaas, geserveerd met een lichte salade **vn** 16,50
Ricotta-gehaktballetjes in tomatenaus met peterselie en desembrood 12,50
Soep van de dag met broodchips en kruidenboter **v** 8,50
Haver-banaan pannenkoekjes (3 stuks) met banaan, blauwe bessen en agavesiroop **v/vn/g** 9,50
Winterse quinoa-bowl met pompoen, bospaddenstoelen, boerenkool en pecannoten **v/vn/g/n** 14,50

Diversen

Lichte salade met diverse groenten, kiemen, olijven en kruiden-vinaigrette **v/vn/g** 9,50
Lunchbordje met bio-bolletje oude kaas, salade, kleintje soep en mini-quiche **v** 18,50
Loaded hummus bowl met zongedroogde tomaat, geroosterde paprika, komkommer, rode ui, granaatappel en dukkah geserveerd met desembrood **v/vn/n** 12,50

Voor de kleintjes

Pannenkoeken (2 stuks) met stroop en suiker **v** 8,90
Bio-bolletje met jam en kaas **v** 6,50
Kleintje soep van de dag met broodchips **vn** 5,50
Snackplankje met 2 soorten groente, 2 soorten fruit, sneetjes brood en hummus **vn** 6,70

BORRELHAPJES van 10.00 tot 17.00 uur

Plankje molenbrood met kruidenboter **v** 6,50
Kaasplankje met 3 soorten kaas en vijgendip **v** 12,50
Broodchips met diverse dips **v/g** 9,00
Schaaltje olijven **v/vn/g** 5,00

Wij doen ons uiterste best om rekening te houden met dieetwensen. Kruisbesmetting en sporen van allergenen kunnen wij niet uitsluiten.

GEBAK

Huisgemaakte taart

Bekijk onze vitrine voor het dagelijkse aanbod

Scones

2 Scones met lemoncurd, jam en room 7,50

Warm kaneelbroodje

met vanilleroomsaus 6,00

Proeverij van de dag

Selectie van 3 verschillende taartjes 6,50



HIGH-TEA * (Minimaal 24 uur van tevoren reserveren)

**High-tea Het Kaslokaal 22,50 p.p.
28,50 p.p.**

Onbeperkt kannetjes koffie en thee
2 Halve wraps rijkelijk gevuld
Scone met lemoncurd, jam en room **v**
Selectie van huisgemaakte taartjes **vn**

High-tea Het Kaslokaal - uitgebreid

Onbeperkt kannetjes koffie en thee
2 Halve wraps rijkelijk gevuld
Soepje van het seizoen **v/g/vn**
Mini-quiche **v**
Scone met lemoncurd, jam en room **v**
Selectie van huisgemaakte taartjes **vn**



*High-tea's zijn ook vega, vegan en glutenarm te bestellen.

DRANKENKAART

WARME DRANKEN

Koffie 3,20
Koffie americano 3,40
Koffie Kaslokaal met slagroom, karamel en zeezout 5,20
Espresso 3,20
Espresso macchiato 3,30
Dubbele espresso 4,80
Cappuccino 3,40
Caffè latte 3,60
Flat white 4,60
Latte macchiato 3,80
Chai latte 5,20
Dirty chai latte 6,50
Pumpkin spice latte 5,00
Appelsap met gember en sinaasappel 4,00
Glühwein 5,00
Verse thee 3,20
Verse muntthee 3,40
Verse gemberthee met sinaasappel en kaneel 3,60
Tony's warme chocolademelk 4,50



Extra:
Slagroom 0,60
Honing 0,60
Havermelk 0,50
Decafé 0,50

KOUDE DRANKEN

Fritz kola / Fritz kola suikervrij 3,70
Friz sinas 3,70
Fritz citroen 3,80
Fritz appel-kers-vlierbes 3,80
Fritz appelschorle 4,00
Damsco spiced ginger beer 4,00
Zeeuwse kombucha 4,50
Jus d'orange 4,90
Ice tea green 3,80
Bru water plat / bruis (25 cl) 3,20
Bru water plat / bruis (75 cl) 7,00
Zeeuws appelsap (Schorre) 3,60
Zeeuws perensap (Schorre) 3,60
Tony's chocolademelk 4,00
Limonade-fruitwater voor de kleintjes (beker) 1,50
Limonade-fruitwater voor de kleintjes (kan) 7,00

VAN DE FLES

Vermeersen Zeeuws pils 4,00
Scheldebrouwerij Strandgaper (Blond 6,2%) 5,50
Scheldebrouwerij Dulle Griet (Dubbel 6,5%) 5,70
Scheldebrouwerij Zeezuiper (Tripel 8%) 5,80
Weihenstephaner Weisse 6,00
Bavaria Radler Lemon 2% 4,20
Bavaria 0,0% 4,20
Bavaria witbier 0,0% 4,80
Bird Brewery Zwaan Zinnig (Wit 4,5%) 5,50
Bird Brewery Vink Heerlijk (IPA 6,2%) 6,50
Bird Brewery / Non Alk (White IPA 0,3%) 5,20

WIJNEN (GLAS / FLES)

Cava Louis de Vernier (18,7 cl) 9,70
Een verfijnde cava. Frisse en fruitige aroma's van tropische vruchten, peer, appel en gedroogd fruit.

Gebrueder Ludwig Riesling 5,00 / 22,50
Zoete witte wijn uit de Duitse Moezel.

Gérard Bertrand Gris Blanc Rosé 5,50 / 29,50
Geweldige rosé, gemaakt van de Grenache druif. Aroma's van rood fruit, mineralen, grapefruit en limoen.

Laurent Miquel Chardonnay Viognier 5,00 / 27,50
Zeer smaakvolle frisse witte wijn met tonen van exotisch fruit en amandelen.

Codex Cabernet Sauvignon Merlot 5,00 / 27,50
Gerijpt op hout. Smaakvolle, zacht kruidige rode wijn.



ONZE LEVERANCIERS

Bij Het Kaslokaal werken we bij voorkeur met lokale leveranciers. **De Zeeuwse Branding** levert onze ambachtelijk gebrande koffie, **De Zeeuwse Sommelier** voorziet ons van de meest geurige thee. **Korenmolen d'Arke** maalt het meel voor ons desembrood, wat door hun bakker gebakken wordt. Bij Het Kaslokaal bakken we van dit meel onze taarten. De bio-bolletjes en hamburgerbroodjes worden gebakken bij **Loverendale**. Onze schapenkaas komt van **Schaaphouderij Bree** en andere zuivel komt van **Erik Murre Fromagerie**. We schenken bier uit de regio, van **Vermeersen** en de **Scheldebrouwers**.