

MENUKAART

ONTBIJT van 10.00 tot 12.00 uur

- Kokosyoghurt met seizoensfruit, huisgemaakte granola, fruitcompote en munt **v/vn/g** 9,50
- Desembrood met roerei, edamame-spread, tomatensalsa, rucola en lente-ui **v** 9,50
- Croissant met courgette-sinaasappeljam **v** 6,50
- Croffle met Griekse yoghurt, honing, sinaasappelschaafsel, pistache en za'atar **v/n** 9,50

LUNCH van 10.00 tot 17.00 uur

Oostkappels desembrood

- Oude kaas met rode pesto, rucola, balsamico-dressing en zonnebloempitten **v/n** 8,90
- Huisgemaakte eiersalade met bieslook en zongedroogde tomaat **v** 8,90
- Tonijnsalade met rode ui en kappertjes 12,90
- Gerookte zalm met edamame-spread, tomatensalsa, gekookt eitje en citroenmayo 14,50
- Kip-pesto salade met cashewnoten en cherrytomaat **n** 12,90
- Geroosterd brood met geitenkaas, vijgen, honing en rozemarijn **v** 14,90

- Extra opties: glutenvrij brood **v/vn/g** 1,00
 zachte bol **v/vn** 1,00
 extra snee desembrood **v/vn** 1,50

Salades

- Groene salade met halloumi, vijgen, olijven, gerookte amandelen, kruiden-vinaigrette met broodchips en kruidenboter **v/n** 16,50
- Venkelsalade met Delfts Blauwe kaas, appel, sinaasappel en hazelnoten met broodchips en kruidenboter **v/n** 14,50
- Quinoa-bowl met courgette-kruidenwafeltjes, edamame-spread, granaatappel, tomatensalsa en komkommer **v/vn/g** 16,50

Warme gerechten

- Groentenfrittata met chili-mayo en salade **v/g** 12,50
- Broodje hamburger met bio-rundvlees, oude kaas, tomaat en salade 16,50
- Broodje huisgemaakte vegaburger, oude kaas, tomaat en salade **v/n** 17,50
- Soep van de dag met broodchips en kruidenboter **v** 9,50
- Vegan tosti met rode pesto, spinazie met vegan kaas en salade **v/vn/n** 12,50
- 3 haver-banaan pannenkoekjes met banaan, blauwe bessen en agavesiroop **v/vn/g** 10,50

Voor de kleintjes

- 2 wafels met seizoensfruit, slagroom en witte chocoladesaus **v** 10,50
- Rozijnenbol met boter en jong belegen kaas **v** 5,50
- Kleintje soep van de dag met broodchips **v/vn** 5,50
- Kindertosti van desembrood met kaas en tomatenketchup 6,50 **v**
- Banaan of appel 1,00 **v/vn/g**

BORRELHAPJES van 12.00 tot 17.30 uur

- 2 sneetjes knoflookbrood uit de oven met een schaalje olijven **v** 6,50
- Camembert met knoflook en rozemarijn uit de oven met vijgen, courgette-sinaasappeljam, brood en broodchips 14,90 **v**
- Broodchips met rode pesto, edamame-spread en chilimayonaise **v/vn/n** 9,00

HIGH-TEA *

(Minimaal 24 uur van te voren reserveren)

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

- Onbeperkt kannetjes koffie en thee
- 2 halve wraps rijkelijk gevuld
- Scone met lemoncurd, jam en room **v**
- Selectie van 3 verschillende taartjes **v/n**

High-tea Het Kaslokaal - uitgebreid 28,50 p.p.

- Onbeperkt kannetjes koffie en thee
- 2 halve wraps rijkelijk gevuld
- Soepje van het seizoen **v/g**
- Mini-quiche **v**
- Scone met lemoncurd, jam en room **v**
- Selectie van 3 verschillende taartjes **v/n**

*High-teas zijn ook vega, vegan en glutenarm te bestellen.

GEBAK

Huisgemaakte taart
 Bekijk onze vitrine voor
 het dagelijkse aanbod



Scones

2 scones met
 lemoncurd, jam en
 room 7,50

Proeverij van de dag

Selectie van 3 verschillende
 taartjes 6,50



DRANKENKAART

WARME DRANKEN

Koffie 3,20
Koffie americano 3,40
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
Verse thee 3,20
Verse munthee 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
Fritz sinas 3,70
Fritz citroen 3,80
Fritz appel-kers-vlierbes 3,80
Fritz rabarberschorle (33cl) 5,00
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

Huisgemaakte ijsthee en limonade vanaf 3,50
Smoothie 6,50

VAN DE FLES

Zeeuws pilsje (Vermeersen) 4,00
Scheldebrouwerij Strandgaper (Blond 6,2%) 5,50
Scheldebrouwerij Dulle Griet (Dubbel 6,5%) 5,70
Scheldebrouwerij Zeezuiper (Tripel 8%) 5,80
Weihestephaner 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.



IJS VAN IJSBAART op een stokje

Appeltje peer (mini) **v/vn/g** 2,20
Aardbei (mini) **v/vn/g** 2,20
Mango passie **v/vn/g** 3,00
Choco brownie **v/vn/g/n** 3,20

ONZE LEVERANCIERS

Bij Het Kaslokaal werken we bijvoorkeur 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. Onze schapenkaas komt van **Schaaphouderij Breel** en andere zuivel komt van **Erik Murre**. We schenken bier uit de regio, van Vermeersen en de **Scheldebrouwers**.