

LUNCHKAART

11.30 – 15.00 uur

BROODJES

Boerenbol of Italiaanse bol

Gezond 4

Belegd met ham en kaas, gegarneerd met komkommer, tomaat en ei

Brie V 5

Gegarneerd met slamelange, zoetzure rode ui, walnoot en honing

Filet Americain 4

Gegarneerd met ei

Carpaccio 6,5

Vloerbrood wit of bruin met ossenhaascarpaccio, oude kaas, rucola, truffelmayonaise, rode ui en pijnboompitjes

Old Amsterdam V 4

Met tomaat, rode ui en komkommer

Huisgemaakte tonijnsalade 5

Met tomaat, augurk, rode ui en kappertjes

Geitenkaas V 5

met geitenkaas, honing, gekaramelliseerde walnoot, rucola en gepocheerde peer

SPECIALITEITEN

2 kroketten met brood 5

Vloerbrood wit of bruin met twee kroketten en mosterdmayo

Boerenbol gegrilde groenten V 6

Gemengde sla, courgette, rode ui, paprika, gele wortel, hummus en cheddar

Uitsmijter V 7

Vloerbrood wit of bruin met drie eieren en boerenham en/of kaas

Plein6 burger 10

Plein6 burger met frites en een salade

SNACKS

Frites 2

Frikandel | kroket | kaassoufflé 1,50

met broodje +0,75

Bamiblok | kipcorn 1,75

Gehaktstaaf 1,75

Vegetarische kroket V 1,50

met broodje +0,75

Saucijzenbroodje 2,50

Mayonaise | ketchup | curry 0,25

Pindasaus | speciaal 0,65

SALADES

Caesar salade 5

Gemengde sla, gegrilde kip, spekjes, Parmezaan, ei en huisgemaakte dressing

Thaise knoflook garnalen 6

Knoflook garnalen, rijstnoedels, gemengde sla, wortel, komkommer, paprika, geroosterde pinda en zoet-pittige sojadressing

Geitenkaas salade V 5

Gemengde sla, cherrytomaat, peer, gekarameliseerde walnoot en honingmosterd vinaigrette

SOEPEN

Huisgemaakte tomatensoep 3,50

Met verse pesto, crème fraîche en twee stukken jong belegen saffraankaas-desemstokbrood

Soep van de dag 2,50

Dagelijks vers bereid en met brood

BORREL

Breekbrood 4

Met huisgemaakte aioli, kruidenboter en tapenade

Bittergarnituur 5

Twaalf stuks met bitterballen, frikandellen, kaassoufflés en mini groenteloempia

Schaaltje verse olijven 3

Heeft u allergieën of dieetwensen? Meld het ons vooraf, dan kunnen wij er rekening mee houden.

V = vegetarisch vriendelijk!

DRANKEN

KOFFIE EN THEE

Koffie	1,80
Espresso	1,80
Dubbele espresso	2,20
Cappuccino	2,20
Koffie verkeerd	2,60
Latte macchiato	2,60
Latte macchiato speciaal	3,00
Thee	1,80
Verse munt thee	2,20
Verse gember thee	2,20
Warme chocomelk	2,20
met slagroom	2,60

KOUDE DRANKEN

Chaudfontaine blauw rood	2,00
Coca-cola zero	2,00
Fanta Orange Cassis	2,00
Sprite	2,00
Ice Tea Ice Tea Green	2,00
Appelsap sinaasappelsap	2,00
Bitter lemon tonic	2,00
Ginger beer	2,50
Fristi Chocomel	2,00
Melk karnemelk	2,00

ABC; doe mij er twee!

Ons gebak wordt gemaakt in eigen bakkerij; De Bakkerij. Eveneens een unieke werkplek van 's Heeren Loo, waar wij intensief mee samenwerken. Bij hen is het ook mogelijk om hele taarten te bestellen!

Appeltaart met slagroom	2,50 2,90
Boterkoek	2
Carrot cake	2,50

BIER

Heineken flesje	2,50	Hortus bier	3,50
Heineken 0,0 flesje	2,50	Salted caramel milk stout	3,50
Amstel Radler flesje	2,50	Tripel	3,50
Amstel Radler 0,0 flesje	2,50		

Speciaalbieren van brouwerij Pronck. Een Leidse brouwerij met eigen ketels, brouwt eerlijke, eigenzinnige bieren in een voormalige energiefabriek aan de Langegracht. Proeverij doen? We hebben een proefformulier liggen!

WIJN

De wijnselectie hebben wij met zorg uitgekozen in samenwerking met Noordman Wijnimport. Al sinds 1934 kun je bij het Leidse bedrijf, Noordman Wijnimport, terecht voor een goed glas wijn. En nu ook bij Restaurant Plein6!

Bubbels – fles 0,375l

Cava Stars Brut Reserva Castillo Perelada Spanje	8
<i>Fris zuiver elegante mousse fruitig rijp</i>	

Wit

Sauvignon blanc Catch & Release Frankrijk	3 16
<i>Fris groene appel limoen stuivend</i>	
Chardonnay Vinitrio Frankrijk	3 16
<i>Zacht perzik honing fleurig warm</i>	
Rivaner Blue Nun Qualitätswein Duitsland	3 16
<i>Licht zoet fris fruitig toegankelijk</i>	

Rosé

Grenache & Syrah Belles du Sud Frankrijk	3 16
<i>Zomers lichtrood fruit droog zwoel licht kruidig</i>	

Rood

Marselan Maison Vialade Frankrijk	3 16
<i>Rijp rood fruit kruidig perfecte balans</i>	