



## Over ons

*Restaurant Plein6 is een unieke plek op woonzorgpark Willem van den Bergh, om te zijn en om te werken. Het is een prachtige ontmoetingsplek, waar verschillende mensen elkaar treffen. Je zult merken dat ieder bezoek aan ons restaurant uniek en oprecht is, waarin kwaliteit, beleving en gezelligheid – voor medewerker en gast – voorop staat. Er wordt enkel gewerkt met lokale leveranciers, want dat is waar wij in geloven!*

### **Restaurant Plein6 biedt meer dan je denkt...**

*Een feestje, bijeenkomst, vergadering of cateringverzoek? Restaurant Plein6 biedt verschillende arrangementen met uitgebreide faciliteiten aan voor diverse gelegenheden. Het is ook mogelijk om speciale arrangementen te boeken in combinatie met onze Footgolf Plein6 of kinderspeurtocht en zelfs een complete theatervoorstelling met catering.*

*Heeft u andere wensen? Bel, mail of kom gerust langs voor meer informatie.*



## MENUKAART

RESTAURANT  
**Plein6**

Wintertuinlaan 6, 2201 ZS Noordwijk | T 088 036 32 41  
[www.restaurantplein6.nl](http://www.restaurantplein6.nl)

RESTAURANT  
**Plein6**



LUNCHKAART

11.30 - 14.30 uur

Tosti klassiek 4,00

Gegrild vloerbrood wit of donker met kaas en/of boerenham

Carpaccio 9,00

Vloerbrood wit of donker met rundercarpaccio, gemengde salade, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaatjes, rode ui, pijnboompitjes en truffelmayonaise

Clubsandwich gerookte zalm 9,50

Getoast sandwichbrood wit of donker met gerookte zalm, komkommer, gemengde sla, roomkaas, rode ui en chips

Boerenbol tonijnsalade 7,50

Italiaanse witte bol of bruine boerenbol met huisgemaakte tonijnsalade met kappertjes, rode ui, augurk en tomaat

Carpaccio van rode biet 8,50

Geserveerd op wit of donker vloerbrood met gemengde sla, geitenkaas, granaatappel, walnoot en honingmosterd vinaigrette

Croquetten op brood 8,50

Twee ambachtelijke rundvlees of vegan croquetten op vloerbrood wit of donker met grove mosterd mayonaise

12 uurtje 10,00

Huisgemaakt tomatensoepje en twee sneetjes vloerbrood met een runder- of vega croquet en jong belegen kaas met een frisse salade

Uitsmijter 7,50

Vloerbrood wit of donker met drie spiegeleieren met kaas en/of boerenham

Pleinó burger menu 13,50

Getoaste brioche bol met een runder- of vega burger met bacon, cheddar, romeinse sla, tomaat en huisgemaakte Pleinó burgersaus, geserveerd met frites en salade

Salades

Ceasar salade 8,50

Gemengde sla, geroosterde kip, spekjes, Parmezaanse kaas, komkommer, ei en huisgemaakte ceasardressing, geserveerd met brood en boter

Salade geitenkaas 8,50

Gemengde sla, geroosterde paprika en courgette, cherrytomaat, vijg, pijnboompitjes en dressing van muhammara, geserveerd met brood en boter

Salade gerookte zalm 8,50

Gemengde salade, avocado, cherrytomaat, rode ui, ei en citrus/dille dressing, geserveerd met getoast brood

Soepen

Huisgemaakte tomatensoep 5,00

Huisgemaakte soep van Roma tomaten met basilicum, crème fraîche en bosui, geserveerd met jong belegen saffraankaas-desemstokbrood

Knolselderijsoep 5,00

Knolselderijsoep met crème fraîche en truffeltapenade, geserveerd met twee stukken brood

Snacks

Frites 2,50

Frikandel | kroket | kaassoufflé 1,75

Bamiblok | kipcorn | gehaktstaaf 2,00

Vegetarische kroket 2,00

Saucijzenbroodje 2,50

Zakje saus 0,25

mayonaise | ketchup | curry

Bakje saus 0,65

mayonaise | ketchup | curry pindasaus | speciaal

BORRELKAART

11.30 – 19.30 uur

Breekbrood 6,00

Met huisgemaakte ailoli, kruidenboter en tapenade

Ambachtelijke rundvlees 6,00

of vega bitterballen 8 stuks geserveerd met grove mosterdmayonaise

Krokante garnalen 7,00

6 stuks geserveerd met sweet chilisaus

Bittergarnituur 8,50

12 stuks met bitterballen, kaassoufflés, krokante garnalen en frikadelletjes

DAGHAP

Van dinsdag tot en met vrijdag serveren wij van 17.00 – 19.30 uur een heerlijke, vers bereide daghap. Wekelijks nieuwe gerechten voor een fijne, betaalbare prijs. Reserveren is handig!

Dinsdag

Vis, vis en nog meer vis. Iedere dinsdag een heerlijke versgebakken vis; te denken aan zalmfilet, scholletjes of sliptong.

Woensdag

Op woensdag genieten we van een heerlijke biefstuk, schnitzel of varkenshaas.

Donderdag

Iedere donderdag wordt er een lekkere saté of Oosterse maaltijd bereid.

Vrijdag

Op vrijdag vieren we het weekend met friet en burgers, spareribs of gegrilde kip.

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

= vegetarisch vriendelijk!

DRANKEN

Koffie en thee

Koffie 2,00

Espresso 2,00

Dubbele espresso 3,00

Cappuccino 2,40

Koffie verkeerd 2,60

Latte macchiato 3,00

Latte macchiato speciaal 3,30

Thee 2,00

Verse munt thee 2,50

Verse gember thee 2,50

Warme chocomelk 2,50

met slagroom + 0,40

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 2,70

met slagroom + 0,40

Boterkoek 2,20

Carrot cake 2,70

Koude dranken

Chaudfontaine blauw | rood 2,30

Coca cola | zero 2,30

Fanta Orange | Cassis 2,30

Sprite 2,30

Bitter lemon | Tonic 2,30

Ice Tea | Ice Tea Green 2,30

Appelsap | sinaasappelsap 2,50

Ginger beer 2,70

Fristi | Chocomel 2,50

Melk | karnemelk 2,30

Bier

Heineken flesje 2,60

Heineken 0,0 flesje 2,60

Amstel Radler flesje 2,60

Amstel Radler 0,0 flesje 2,50

Liefmans Fruitesse 3,50

Speciaalbieren van brouwerij Texels. Onder de Waddenlucht, midden tussen de uitgestrekte groene weiden staat de voormalige zuivelfabriek van Oude-schild. Waar vroeger kaas werd gemaakt, glanzen nu de koperen brouwketels. Het hart van een brouwerij waar bijzonder Texels bier zijn oorsprong vindt.

Texels Skuumkoppe 4,00

Bovengistend donker tarwebier dat zijn naam ontleent aan de witte koppen op de golven van de zee, is vol van smaak met hints van karamel en abrikoos en heeft een romige, licht zoete afdronk. Texels Skuumkoppe is een bier dat bij ieder seizoen past. Een bier puur, robuust en recht door zee, net als Texel en veel van onze bewoners en deelnemers. De trots van Texels (alcohol 6,0%).

Texels Springtij 4,00

Stevig blond bier met een zachte volle smaak. Verrassend bloemig aroma en kruidig karakter (alcohol 7,5%).

Texels seizoensbier 4,00

Aangepast op het seizoen serveren we een heerlijk biertje van brouwerij Texels.

Wijn

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

Wit 3,50 | 17,50

- Sauvignon blanc | Catch & Release | Frankrijk  
Fris | groene appel | limoen | stuivend  
- Chardonnay | Vinitrio | Frankrijk  
Zacht | perzik | honing | fleurig | warm  
- Rivaner | Blue Nun Qualitätswein | Duitsland  
Licht zoet | fris | fruitig | toegankelijk

Rosé 3,50 | 17,50

Grenache & Syrah | Belles du Sud | Frankrijk  
Zomers | lichtrood fruit | droog | zwoel | licht kruidig

Rood 3,50 | 17,50

Marselan | Maison Vialade | Frankrijk  
Rijp | rood fruit | kruidig | perfecte balans

