



RESTAURANT
Plein6

Over ons

Restaurant Plein6 is onderdeel van 's Heeren Loo, een organisatie die klaarstaat voor mensen met een verstandelijke beperking of andere beperking, en hun verwanten. De deuren van 's Heeren Loo staan open voor jong en oud in bijna heel Nederland. Restaurant Plein6 is een unieke horecagelegenheid op woonzorgpark Willem van den Bergh, om te bezoeken 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 verjaardag, bijeenkomst, receptie of buffet-verzoek? 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 inclusief lunch of diner.

**Heeft u interesse in onze arrangementen?
Kijk gauw op onze website!**

Feest! Woonzorgpark Willem van den Bergh bestaat 100 jaar!

Op 18 september 2024 vierden we een mijlpaal: ons woonzorgpark bestaat 100 jaar. Het begon allemaal precies een eeuw geleden, toen de eerste cliënt op ons woonzorgpark kwam wonen. Sindsdien hebben we een veilige en warme thuisbasis geboden voor mensen met een beperking.

MENUKAART



RESTAURANT
Plein6

Wintertuinlaan 6, 2201 ZS Noordwijk | T 088 036 32 41
www.restaurantplein6.nl

RESTAURANT
Plein6

LUNCHKAART

11.30 - 14.30 uur

BROOD

Wij serveren onderstaande gerechten op Katwijk's desembrood met keuze uit wit of meergranenbrood.

Tosti 	4,50
Desembrood ham kaas	
Carpaccio	10,00
Rundercarpaccio truffelmayonaise zongedroogde tomaat rode ui Parmezaanse kaas pijnboompitjes	
Gegrilde groenten en hummus 	9,50
Gegrilde groenten huisgemaakte hummus eta zongedroogde tomaat	
Trio van vis	13,00
Gerookte zalm gerookte paling Hollandse garnaal huisgemaakte cocktailsaus getoast desem brood	
Spicy tuna	10,00
Licht pikante tonijnsalade shiracha mayo gebakken uitjes sesam	
12 uurtje 	10,50
Boterham gezond cocktailsaus boterham met luxe croquet huisgemaakt tomatensoepje	
Croquetten op brood 	9,00
Twee ambachtelijke rundvlees of vegetarische kroketten grove mosterdmayo roomboter	
Uitsmijter	8,50
Drie spiegeleitjes boerenham en/of kaas	

SPECIALITEIT

Saté van kippendij	10,00
Stokbroodje zoetzure komkommer satésaus gebakken uitjes	
Plein6 burger menu 	14,50
Brioche bol 100% rundvleesburger of vegetarisch Romeinse sla tomaat bacon cheddar Plein6 burgersaus. Geserveerd met verse frites en salade	

SALADE

Eventueel met brood	1,00
Caesar salade	9,50
Slamix gegrilde kip bacon Parmezaan ei croutons caesar dressing	
Salade lauwwarme geitenkaas 	9,50
Slamix geitenkaas gegrilde perzik vinaigrette pecannoot snoeptomaat	
Salade gerookte zalm	10,50
Slamix gerookte zalm avocado snoeptomaat rode ui ei citrus vinaigrette	

SOEP

Huisgemaakte tomatensoep 	5,50
Tomaat basilicum room bosui brood	
Franse uiensoep 	5,50
Uiensoep kaascrouton	

SNACKS

Frites	3,50
Frikandel kroket kaassoufflé	2,50
Met broodje + 1,00	
Bamiblok kipcorn gehaktstaaf	2,80
Vegetarische kroket 	2,50
Met broodje + 1,00	
Bakje mayonaise ketchup curry	0,50
Bakje pindasaus speciaal	0,80



BORRELKAART

Di-vr 11.30 - 19.30 uur | ma en za 11.30 - 14.30 uur

Plukbrood met huisgemaakte dips 	6,00
Huisgemaakte tapenade aioli	
Ambachtelijke rundvlees of vega bitterballen 	6,50
8 stuks grove mosterdmayonaise	
Crispy chicken	8,00
6 stuks krokante kip shiracha mayo	
Bittergarnituur	9,00
12 stuks bitterballen kaassoufflés krokante kip frikadelletjes	

DAGHAP

Van dinsdag tot en met vrijdag serveren wij van 17.00 – 19.30 uur een heerlijke, vers bereide daghap voor maar €14,50. 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 burgers, spareribs of gegrilde kip en heerlijke frites.

Heeft u allergieën, dieetwensen of specifieke vragen? Laat het ons weten, dan kunnen wij er rekening mee houden.

 = vegetarisch vriendelijk!



DRANK

KOFFIE EN THEE

Koffie	2,20
Espresso	2,20
Dubbele espresso	3,20
Cappuccino	2,70
Koffie verkeerd	3,00
Latte macchiato	3,20
Latte macchiato speciaal	3,50
Thee	2,20
Verse munt thee	2,80
Verse gember thee	2,80
Warme chocomelk met slagroom	2,80 3,20

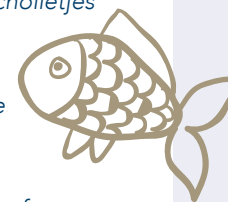
Uit eigen bakkerij

Ons gebak wordt gemaakt in onze eigen Bakkerij Plein 6. 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	3,00 3,40
Brownie	3,00
Wisselende special van het seizoen	3,00

KOUDE DRANK

Chaudfontaine blauw rood	2,40
Coca cola zero	2,50
Fanta Orange Cassis	2,50
Sprite	2,50
Bitter lemon tonic	2,50
Ice Tea Ice Tea Green	2,50
Rivella	2,70
Appelsap	2,70
Ginger beer	3,10
Fristi Chocomel	2,80
Melk karnemelk	2,50
Verse sinaasappelsap	3,30



En nu ook bij Restaurant Plein6!

Wit

Sixpence – Opstal Wine Estate – Zuid-Afrika
3,90 | 18,50

Sauvignon Blanc & Semillon
Fris | vriendelijk | licht kruidig | tropisch

Josephine – Badet & Clemence – Frankrijk
4,10 | 19,50

Chardonnay
Vol | boterig | perzik | schoolvoorbeeld

Blue Nun, zoet – Langguth - Duitsland
3,80 | 18,00

Riesling
Fruitig | appel | toegankelijk

Rosé

Opstal Blush – Opstal Wine Estate – Zuid-Afrika
3,90 | 18,00

Syrah & Colombard
Kruidig | fris | spannend | donker rood fruit

Rood

Marselan – Maison Vialade – Frankrijk
3,90 | 18,50

Marselan (kruising Cabernet sauvignon & Grenache)
Rijp | rood fruit | kruidig | perfecte balans