

LUNCHMENU 11:00 - 17:00 uur

Lloyd Hotel blijft graag dichtbij. Ons eten wordt bereid in eigen keuken;
Wij kennen al onze producenten en leveranciers en zijn er trots op met hen samen te werken.
We houden graag rekening met dieetwensen, allergieën en voorkeuren.

🌿 = vegetarisch 🌿🌿 = veganistisch

Versie 1 juli 2021

PAIN DE CAMPAGNE

HUMMUS koriander amandelen geitenkaas 🌿 (KAN OOK 🌿🌿)	8,50
AVOCADO EN HARISSA 🌿🌿	8,50
met supplement poulet noir	10,00
GEBRADEN ROSBIEF mierikswortelcrème augurk ingemaakte rode ui	10,50
GEROOKTE ZALM rode bietencrème kapperappel krokante kappertjes	11,00
HOLTKAMP KAASKROKETJES, 3 STUKS 🌿	9,50
HOLTKAMP KALFSKROKETJES, 3 STUKS	9,50
HOLTKAMP GARNALENKROKETJES, 3 STUKS	10,50
LOUMAN'S VERSE FRIKANDELLEN	9,50
TOSTI HAM EN/OF KAAS EN/OF TOMAAT	5,50

EIEREN

geserveerd met pain de campagne

GEPOCHEERDE EIEREN	6,50
UITSMIJTER	8,50
OMELET	8,50
ROEREI	8,50

SUPPLEMENTEN:

HAM/KAAS/SPEK	1,50
UI/TOMAAT/CHAMPIGNONS	1,50
ZALM	1,50
AVOCADO	1,50

supplementen worden standaard niet meegebakken, behalve bij de omelet

ZOET

LLOYD HOTEL APPELTAART 🌿	5,00
met of zonder slagroom	
BROWNIE 🌿	3,50

LUNCH SPECIALS

3 OF 6 OESTERS	9,50/17,50
GEGRILDE ZEEBAARSFILET stampot van snijbiet & appel tomatendressing	23,50
GEGRILDE KALFSRIB-EYE appel-avocadosalade pont neuf aardappelen borretane ui béarnaisesaus	24,50

SOEP

TOMATENSOEP 🌿 (KAN OOK 🌿🌿)	7,50
room krokante basilicum	
VELDERWTENSOEP 🌿	8,50
zeebaars verse doperwten zure room	

SALADES

CAESAR	16,50
poulet noir ansjovis gepocheerd ei	
BURRATA (KAN OOK 🌿🌿)	16,50
gepofte biet en appel San Daniele ham pistache-pesto parmigiano	

PASTA'S

PASTA POMODORI 🌿	13,50
parmigiano basilicum	
GNOCCHI A LA ROMANA	16,50
scamorza bimi geroosterde amandelen cherrytomaat-coulis	

LLOYD BURGERS

VEGAN POMPOENBURGER rode ui marmalade sla gele biet 🌿🌿	
alleen de burger	12,50
met patat en vegan mayonaise	16,50
HAMBURGER spek rode ui marmalade augurk tomaat sla burgersaus	
alleen de burger	12,50
met patat en mayonaise	16,50

BIJGERECHTEN

GROENE SLA 🌿🌿	4,50
PATAT MET MAYONAISE 🌿 (KAN OOK 🌿🌿)	5,50

KOFFIE & THEE

CAFFÈ LUNGO	2,70
ESPRESSO	2,70
DUBBELE ESPRESSO	3,70
CAPPUCCINO	3,00
<i>Volle melk, sojamelk of havermelk</i>	
CAFFÈ LATTE	3,50
<i>Volle melk, sojamelk of havermelk</i>	
CAFFÈ LATTE MET DUBBEL SHOT	4,25
<i>Volle melk, sojamelk of havermelk</i>	
LATTE MACCHIATO	3,50
<i>Volle melk, sojamelk of havermelk</i>	
MACCHIATO	2,70
<i>Volle melk, sojamelk of havermelk</i>	
DUBBELE ESPRESSO MACCHIATO	3,70
<i>Volle melk, sojamelk of havermelk</i>	
FLAT WHITE	4,00
<i>Volle melk, sojamelk of havermelk</i>	
THEE	3,00
<i>zwart, Earl Grey, groen, jasmijn, kamille of hibiscus-gember</i>	
VERSE MUNT EN/OF GEMBERTHEE	3,20
VERVEINE THEE	3,20

SAPPEN

APPELSAP	3,50
VERS SINAASAPPELSAP	3,75
VERS GRAPEFRUITSAP	3,75
MIX VAN SINAASAPPEL- EN GRAPEFRUITSAP	3,75
PERENSAP	3,50
CITRON PRESSÉ	3,50
VERS TOMATENSAP	3,75
BIG TOM, SPICED	3,25

ZUIVEL

WARME CHOCOMEL	3,50
<i>met of zonder slagroom</i>	
KOUDE CHOCOMEL	2,95
MELK / KARNEMELK	2,75
KARNEJUS	3,75

€

WATER

CHAUDFONTAINE PLAT	
<i>Klein 0,25 l</i>	2,95
<i>Groot 0,75 l</i>	6,00
CHAUDFONTAINE BRUIS	
<i>Klein 0,25 l</i>	2,95
<i>Groot 0,75 l</i>	6,00

FRISDRANK

COLA	2,95
<i>Regular/light/zero</i>	
SPRITE	2,95
FANTA	2,95
CASSIS	2,95
RIVELLA	2,95
FUZE TEA	2,95
<i>Sparkling of green</i>	
FEVER TREE	3,25
<i>Tonic, Sicilian lemonade</i>	
<i>Ginger ale of ginger beer</i>	

BIER VAN DE TAP

HEINEKEN	
<i>Fluitje</i>	2,95
<i>Vaasje</i>	3,25
<i>0,5 l</i>	6,00
BRAND WEIZEN	4,50
AFFLIGEM BLOND	4,50

BIER OP FLES

BRAND DUBBELBOCK	4,50
BROUWERIJ 'T IJ, ZATTE OF IJWIT	5,00
AFFLIGEM DUBBEL OF TRIPEL	5,00
AMSTEL RADLER	3,25
HEINEKEN 0,0%	3,25

WHISKY

JOHNNIE WALKER, RED OR BLACK	6,00 / 6,50
JAMESON	6,00
JACK DANIELS	6,50
COAL ILA, 12 YEARS	8,50
GLENKINCHIE, 12 YEARS	8,00

€

WITTE WIJN PER GLAS

CADIA 2019, GARDE, <i>pinot grigio & garganega</i>	4,80
DOMAINE JOSEPH GARNIER 2018, <i>chablis</i>	7,50
CÉPAGE GAYDA 2019, LANGUEDOC, <i>viognier</i>	6,00
WOLF, 2019, PFALZ, <i>grauer burgunder</i>	5,50
PHILIP KUHN 2019, PFALZ, <i>sauvignon blanc</i>	6,75

ROSE PER GLAS

HENRI DE RICHEMER 2019, <i>marselan</i>	4,80
---	------

RODE WIJN PER GLAS

QUINTA DAS AMORAS 2018, LISSABON	4,80
<i>Castelão, Tinta Miúda, Camarate & Touriga Nacional</i>	
SELVAPIANA CHIANTI RUFINA 2018, TOSCANE	6,00
CHATEAU SAINT-HILAIRE MEDOC 2015, BORDEAUX	6,75
<i>Cabernet Sauvignon & Merlot;</i>	
WEINGUT KNIPSER 2015, PFALZ, <i>Blauer spätburgunder</i>	7,00
MOFO, THE WILD CHILD 2017, TORRO, CASTILLA Y LEÓN	5,00
<i>Tempranillo</i>	

APERITIEF/LONGDRINKS

KIR, KIR ROYAL OF KIR IMPÉRIAL	5,00 / 6,50 / 11,50
APEROL SPRITZ	7,00
LIMONCELLO SPRITZ	7,00
MARTINI, RODE OF WITTE VERMOUTH	4,50
PERNOD	6,00
CAMPARI	5,00
TANQUERAY GIN & FEVERTREE TONIC	9,00
V2C DUTCH GIN & FEVERTREE TONIC	10,00
MOKUM MULE	10,50
<i>Oude jenever, ginger beer, angostura en sinaasappel</i>	
BLOODY MARY	10,50
<i>Vodka en tomatensap</i>	
NEGRONI	10,50
<i>Gin, Campari en rode vermouth</i>	
MOJITO	10,50
<i>Rum, limoen, munt en bruiswater</i>	
DUTCH WEATHER	10,50
<i>Bruine rum en ginger beer</i>	

PORT

NIEPOORT RUBY PORT	5,50
NIEPOORT TAWNY PORT	5,50