



Filmstill: Pulp Fiction

Lunchkaart

(van 12:00 tot 16:00 uur)

- Worstenbroodje **€ 2,70**
- Tosti ham/kaas **€ 3,20**

Luxe tosti

- Tosti van vloerbrood met pittige esrom, tomaat en basilicum **€ 6,90 (V)**
- Tosti van vloerbrood met geitenkaas en gedroogde tomaten **€ 6,90 (V)**

Uitsmijter

- Uitsmijter Naturel **€ 6,00 (L)(V)**
- Uitsmijter met kaas **€ 7,00 (V)**
- Uitsmijter met serranoham **€ 7,00 (L)**
- Uitsmijter met peper chorizo **€ 7,00**
- Uitsmijter kaas met serranoham of peper chorizo **€ 7,50**
- Uitsmijter kaas met serranoham en peper chorizo **€ 8,50**

Barra

- Barra met hummus en knapperige groenten **€ 7,60 (V)(L)**
- Barra met Genneper boeren tuinkruiden kaas en een peren-bietenchutney **€ 7,90 (V)**
- Barra met gerookte forelfilet en dille mayonnaise **€ 7,90**
- Barra met zachte geitenkaas, vijgen, nootjes en honing **€ 8,20 (V)**
- Barra met carpaccio van kogelbiefstuk met geraspte oude truffelkaas en acetostroop **€ 8,90**

Lotusbroodje

- Gestoomd en gegrild lotusbroodje met runderpastrami en baconjam **€ 7,20 (L)**
- Gestoomd en gegrild lotusbroodje met roergebakken groenten en sojasaus **€ 7,20 (V)(L)**

Soep

- Soep van verse spinazie met tijm en pesto **€ 5,90 (G)(V)**
- Romige gele paprikasoep met bieslook-crème fraîche dip en viooltjes **€ 5,90 (G)(V)**
- Gazpacho met Hollandse garnaltjes **€ 5,90 (L)**

Salade

- Caesar Natlab, in tempura gefrituurde kippenhaasjes met Romeinse sla, ansjovismayonaise, croutons en parmezan **€ 10,80**
- Rode bieten salade met Heezer geitenkaas, vijgen, granaatappel en een dressing van balsamico azijn **€ 10,90 (G)(V)**
- Salade van tomaat en burrata geserveerd met gerookte heilbot en rucola **€ 11,20 (G)**

Hapjes voor in de film

(van 12:00 uur tot sluitingstijd)

- Snoepgoed **€ 1,50**
 - King Pepermunt
 - Venco Topdrop
 - Rolo
 - Mentos fruit
- Tony Chocolonely, melk of puur **€ 2,00**
- Puntzakje serranoham **€ 4,50 (G)(L)**
- Hollandse jong belegen kaasblokjes **€ 4,20 (V)**
- Zakje fuetworst **€ 4,40 (G)**
- Dubbele chocolade koek **€ 2,50**
- Witte chocolade koek **€ 2,50**

Op zoek naar een ruimte voor uw event?
verhuur@natlab.nl

Barkaart

(van 12:00 uur tot sluitingstijd)

- Gemarineerde olijfjes **€ 3,50 (G)(L)(V)**
- Breekbrood met smeersel, grof zeezout en olijfolie **€ 5,00 (V)**
- Puntzak nachochips met huisgemaakte dip **€ 3,40 (G)(L) (V)**
- Puntzakje serranoham **€ 4,50 (G)(L)**
- Hollandse jong belegen kaasblokjes **€ 4,20 (V)**
- Boeren overjarige kaasblokjes **€ 5,70 (G)**
- Plankje fuetworst **€ 4,40 (G)**
- Plankje met serranoham, peper chorizo en provolone **€ 6,90**
- Plankje met 4 kazen uit de regio **€ 7,20 (V)**
- Tosti ham/kaas **€ 3,20**
- Portie bitterballen, 10 stuks **€ 4,60**
- Portie risotto bitterballen, 6 stuks **€ 5,50 (V)**
- Koude bittergarnituur kaas, worst, olijven **€ 8,50**
- Appeltaart **€ 3,00**
- Bonbon **€ 0,90**
- Snoepgoed **€ 1,50**
 - King Pepermunt
 - Venco Topdrop
 - Rolo
 - Mentos fruit
- Tony Chocolonely, melk of puur **€ 2,00**
- Dubbele chocolade koek **€ 2,50**
- Witte chocolade koek **€ 2,50**
- Pastry van de Pastryclub, per stuk **€ 5,10**
 - Citroentartelette met citroen cremeux en limoenmerengue
 - Aardbeienmousse met cremeux van framboos
 - Brownie met melkchocolade mousse en witte chocolade mousse met breekchocolade
- Taart van de Pastryclub, per stuk **€ 5,10**
 - Chocoladetaart
 - Mangotaart

Kindermenu

(tot 12 jaar, van 17:00 tot 21:00, vrijdag en zaterdag tot 21:30)

- Bitterballen of vis, geserveerd met frietjes, salade en appelmoes, met een ijsje toe **€ 7,50**
- Risotto bitterballen geserveerd met frietjes, salade en appelmoes, met een ijsje toe **€ 7,50 (V)**

Weekschotel

(van 17:00 tot 21:00, vrijdag en zaterdag tot 21:30)

- Open lasagne met geroosterde citroenbloemkool en geitenkaasbechamel, geserveerd met peultjespesto, ingelegde radijsjes en een parmesan kletskop **€ 14,50 (V) (M)**

V = Vegetarisch

G = Glutenvrij (**brood is niet glutenvrij**)

L = Lactose vrij

Geef het aub aan ons personeel door als u een allergie heeft waar wij rekening mee moeten houden.

Voor verdere vragen over allergieën kunt u bij het personeel terecht

Dinerkaart

(van 17:00 tot 21:00, vrijdag en zaterdag tot 21:30)

3-Gangen menu

3-Gangen menu € 27,50 p.p.

U kunt kiezen uit de gerechten waar **(M)** achter staat. Graag bij de bediening aangeven als u hier gebruik van wilt maken.

Voorgerechten

- Gemarineerde olijfjes **€ 3,50 (G)(L)(V)**
- Breekbrood met smeersel, grof zeezout en olijfolie **€ 5,00 (V) (M)**
- Soep van verse spinazie met tijm en pesto **€ 5,90 (G)(V) (M)**
- Romige gele paprikasoep met bieslook-crème fraîche dip en viooltjes **€ 5,90 (G)(V) (M)**
- Gazpacho met Hollandse garnaltjes **€ 5,90 (L) (M)**
- Plankje met serranoham, peper chorizo en provolone **€ 6,90 (M)**
- Pan Tostado, geroosterd focaccia met knoflookolie, tomaat en bascilicum gegratineerd met parmezaanse kaas **€ 7,80 (V)**
- Zalm beignets met een salade van Chinese kool en taugé met wasabi dip **€ 7,90 (L)**
- Carpaccio van kogelbiefstuk met oude truffelkaas en acetostroop **€ 8,90**

Salade

- Caesar Natlab, in tempura gefrituurde kippenhaasjes met Romeinse sla, ansjovismayonaise, croutons en parmezan **€ 10,80**
- Rode bieten salade met Heezer geitenkaas, vijgen, granaatappel en een dressing van balsamico azijn **€ 10,90 (G)(V)**
- Salade van tomaat en burrata geserveerd met gerookte heilbot en rucola **€ 11,20 (G)**

Hoofdgerechten

Vlees

- 24 uur gegaarde kalfssukade geserveerd met saffraan aardappels, gegrilde puntpaprika, aioli en jus met gepofte knoflook **€ 18,60 (G)(L) (M)**

Vis

- Heilbotfilet met Zeeuwse zilte groenten, paprika, kroepoek van sepia en La Ratte aardappels **€ 17,80 (G)(L) (M)**

Vegetarisch (V)

- Tompouce met geroosterde groene asperges en gorgonzola, geserveerd met walnoten, gepofte tomaatjes, peren-bieten-salie chutney en frites **€ 15,80 (V) (M)**

Nagerechten

- Plankje met 4 kazen uit de regio **€ 7,20 (M)**
- Rabarber-aardbei compôte met honing-yoghurt ijs, amandel crumble, vruchtencoulis en vers fruit **€ 7,20 (M)**
- Karamel panna cotta met groene appelsorbet, mango, speculaascrumble en een kletskop **€ 7,20 (M)**
- Appeltaart **€ 3,00 (M)**
- Pastry van de Pastryclub, per stuk **€ 5,10 (M)**
 - Citroentartelette met citroen cremeux en limoenmerengue
 - Aardbeienmousse met cremeux van framboos
 - Brownie met melkchocolade mousse en witte chocolade mousse met breekchocolade
- Taart van de Pastryclub, per stuk **€ 5,10 (M)**
 - Chocoladetaart
 - Mangotaart