

# van Mechelen

stadscafé

## DAGKAART:

### Sappen en shakes

- **Sinaasappelsap** gr 4.75 / kl 3.75
- **Wortelsap** met verse gember gr 4.75 / kl 3.75
- **Sinaasappel-wortelsap** met verse gember gr 4.75 / kl 3.75
- **Groentesmoothie** komkommer, spinazie, appel, gember, mango en limoen gr 4.75 / kl 3.75
- **Karnejus** gr 4.75 / kl 3.75
- **Yoghurt-banaan-sinaasappelshake** 4.75
- **Yoghurt-roodfruitshake** 4.75

**Cruesli met yoghurt 5.5**  
met Griekse yoghurt, noten,  
kokos, honing en banaan

### Salades

- **Witlofsalade** met Fourme d'Ambert, peer en walnoot kl 9.5 / gr 14.5
- **Salade met gerookte forel**, Hollandse garnaltjes, aardappel, biet, zeekraal en mierikswortel kl 10.5 / gr 16.5
- **Salade met biologische kip**, ansjovis, olijven, Parmezaan, caesar dressing en croutons kl 9.5 / gr 15.5

### Soepen

- **Soep van de dag** (zie krijtbord) kl 5.5 / gr 7.5
- **Portugese gevulde vissoep** met piri-piri kl 7.5 / gr 10.5

### Voorgerechten

- **Half dozijn wijngaardslakken** met kruidenboter 7.5
- **Makreelsalade en gerookte zalm** van Frank's Smokehouse op toast 8.5
- **Wildzwijnpaté** van Wild van Wild met abrikozenchutney 8.5

### Hoofdgerechten

- **Van Mechelen specialiteit** (zie krijtbord)
- **Wisselend vegetarisch gerecht** (zie krijtbord)
- **Vis van de dag** (zie krijtbord)
- **Tarbotine** met Franse frites en groene salade 18.5
- **Kalfs rib-eye** met 'beurre café de ville Malines', Franse friet en groene salade 170 gr 17.5 / 250 gr 21.5

*Salades, soep, voor- en hoofdgerechten worden geserveerd met brood, olijfolie en kruidenzout.*

### Caféschotels

- **Caféschotel** (zie krijtbord) 14.5
- **Venkel lasagne** met fenegriek en salade 14.5
- **Vegetarische hamburger** van Dophert met paprikamayonaise, Vlaamse frites en sla 14.5
- **Hamburger van scharrelrund** met kaas, ui, spek, augurk, Amerikaanse mosterd, Vlaamse frites en sla 14.5

### Supplementen

- **Groene salade** 3.5
- **Haricots verts** 3.5
- **Vlaamse- of Franse friet met mayonaise** 3.5

### Getoast wit Bigas brood of bruin Pain de siegle

van biologische bakkerij Mama

### Koud

- **Oude boeren Stolkse kaas** met augurk, rucola, piquillo en cream cheese 5.5
- **Makreelsalade** met kappertjes, peterselie en citroen 6.5
- **Gerookte zalm** van Frank's Smokehouse met avocado en honing-citroendressing 9.5
- **Rosbief** met cream cheese, koriander en relish van chili en komkommer 7.5
- **Ossenworst** met augurk, zoete mosterd-saus, rode ui en kropsla 6.-
- **Rundercarpaccio** met rucola, Parmezaan en caesar dressing 8.5
- **Venkelsalami** met augurk, rucola, piquillo en cream cheese 5.5
- **Wildzwijnpaté** van Wild van Wild met abrikozenchutney 8.5

Broodje van de dag  
zie krijtbord

### Warm

- **4 kazen van Kef** uit de oven met rucola, walnoten en honing-citroendressing 6.5
- **Pastrami** met zuurkool en zoete mosterd-saus 6.5
- **Rundvleeskroket** van Oma Bobs met brood 1 st. 3.75 / 2 st. 7.-
- **Mini garnalenkroketjes** van Oma Bobs met toast en gefrituurde peterselie 8.5
- **Mini wildzwijnkroketjes** van Wild van Wild met toast 4 st. 8.5
- **Tosti** Stolkse boeren belegen 4.-
- **Tosti** Stolkse boeren bel. en boerenham 4.5
- **Tosti** Stolkse boeren bel. met chorizo 5.-
- **Uitsmijter** van 3 biologische eieren 5.5 met; zolderspek uit Dalfsen 2.5, boerenham 1.5, Stolkse boerenbel. 1.5, rosbeef 2.5, tomaat 0.5

van 9 tot 12

### VAN MECHELEN ONTBIJTFORMULE 11.5

- Sap of shake
- Koffie of thee
- Croissant naar keuze of blueberry muffin
- Bigas brood met boerenham, Stolkse belegen kaas en 1 gebakken biologisch ei of Cruesli (zie hieronder)

### Ontbijt

- **Cruesli** met noten, goji bessen, kokos, Griekse yoghurt, honing en banaan 5.5
- **Croissant** 2.25 met; roomboter 0.5, marmelade 0.5, bosfruitconfituur 0.5, Stolkse boeren belegen 1.5, boerenham 1.5
- **2 toastjes met roomboter** 2.- met; marmelade 0.5, bosfruitconfituur 0.5, Stolkse boeren belegen 1.5, roerei 2.5, gerookte zalm 4.5
- **Blueberry muffin** 2.75

### Zoet en dessert

- **Chocoladereepje** 2.75
- **Appeltaart**, evt. warm 4.-
- **Citroenkwardaart** 4.5
- **Worteltaart** 4.8
- **Chocoladetaart** 4.8
- **Luikse koffie** mokka ijs, ristretto, slagroom en een scheutje Filliers jenever 6.75
- **Luikse koffie** zonder Filliers 5.75
- **Crème brûlée** 5.5
- **Pastel de nata**, Portugees custardtaartje 2.75
- **Boeren vanille roomijs** 2.-
- **Slagroom** 0.5

### Kaas van Kef

#### Plankje bij bier 11.5

- Boeren fenegriek van familie Booij
- Tynjetaler, pittige kaas uit Friesland
- Crayeux de Roncq, Franse roodflora

#### Plankje bij wijn 11.5

- Coeur de chèvre, frisse geitenkaas
- Abbaye de Tamié, notige roodflora
- Blue des Causses, pittige blauwaderkaas

*Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.*