

LOEF & LIJ

Welkom bij Loef & Lij

Restaurant & ontmoetingsplek, van "zonsopgang" tot ver na zonsondergang, met het mooiste uitzicht op de Woerdense haven.

Wij zijn Loef & Lij: een gastronomische tegenstelling. Vandaar dat je bij ons bitterballen & zeetong, champagne & virgin cocktails kunt proeven & super welkom bent voor een cappuccino & een goed diner. Hoog niveau, lage drempels met open armen.

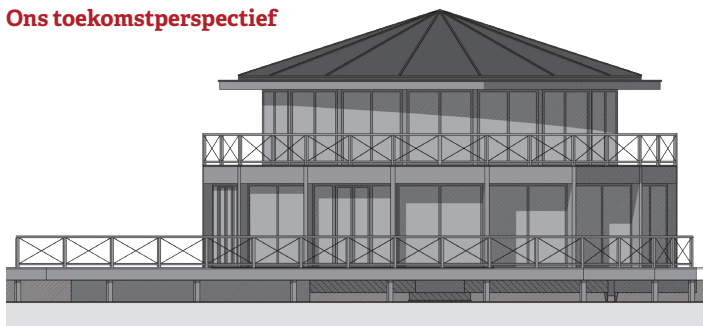
Food sharing & wine pairing, altijd 25 wijnen open.

Onze kaart

Op onze kaart vindt u behalve onze lunch-, hoofd- en nagerechten ook 'to share' gerechten: kleine gerechtjes om samen van te genieten. Het is belangrijk om samen met vrienden, familie en relaties mooie herinneringen te maken in het leven. Met een neus voor eerlijke, verrassende gerechten met mooie bijpassende dranken die de zintuigen prikkelen, willen wij graag bijdragen aan wéér zo'n mooie herinnering.

Voor de kinderen kunt u uiteraard kiezen voor een combinatie van kleine gerechtjes of snacks. Wij adviseren u graag.

Ons toekomstperspectief



Informatie over allergenen

In al onze etenswaren en dranken kunnen allergenen voorkomen. Vragen hierover kunt u stellen aan ons team.



WIFI gasten

Scan de QR-code hiernaast voor toegang of gebruik: WelkombijLoef&Lij

Bezoek ons ook op: [f](#) [i](#) [v](#)

Druk- en zetfouten voorbehouden

LUNCH

(bruin, wit van Carl Siegert & glutenvrij brood)

Huisgerookte Zalm 14,5

Yoghurt, rettich & forelkaviaar

Perdeberg Chenin Blanc 9

Rundercarpaccio 14

Met Parmezaan, pijnboompitten & truffelmayo
Extra verwennerij met eendenleverkrullen 5

Rosé of rood? Wij adviseren je graag.

Steak Sandwich (ook vega met favabeans) 15

Met gebakken seizoensgroenten & miso

Mas de Mas Saint Chinian 7

Croque Madame / Monsieur 10 / 9

Gruyère, Emmentaler, ham en/of spiegelei (madame) of bechamel

Club Sandwich (ook vega) 14,5

Club met gerookte kip, spek, miso mayo & ei

Mas des Mas Chardonnay Viognier 6

Vitello Tonnato 14

Zacht gegaarde kalfsmuis & tonijnmayonaise

Petit Bourgeois Sauvignon Blanc 7,5

Huisgemaakte saté met brood of friet 17,5 / 19,5

Saté naar authentiek recept van de chef & huisgemaakte pindasaus

Hier past een verfrissend bier, we adviseren je graag!

Kroketten & mosterd mayo (ook vega) 10

Twee kroketten van De Bourgondiër op brood

Affligem Blond van de tap 6

Uitsmijter 12,5

Supplement kaas, ham, spek 1 p/st.

Affligem Blond van de tap 6

Salade Huisgerookte zalm 14,5

Yoghurt, rettich & forelkaviaar

Perdeberg Chenin blanc 9

Vijgensalade 13,5

bladspinazie & avocado

Radicini bubbel 6

Salade Steak & Miso Mayo 16

Gebakken seizoensgroenten & miso

Wij adviseren je graag voor de perfecte wijn

Salade Vega 13,5

Groene salade & seizoen groenten

Grüner Veltliner Gebr. Nittnaus 7,5

Dagsoep & Desembrood 7,5

Wisselende soep, vraag ernaar!

Loef & Lij 12 Uurtje 15

Brood met kroket,
wisselende soep & lunchbroodje.
Vraag ernaar!



WEEKSPECIAL

Wekelijks wisselend gerecht, uiteraard met bijpassende dranksuggestie.

DAGVIS

Vraag ernaar!
Wij passen de wijn graag aan bij het gerecht.

TO SHARE

Geniet samen van onze gerechten. Ook als voor- en hoofdgerecht te bestellen.

Luchtige Hummus 7.5 

Desembrood & Beurre Noisette 6.5 

Padrón pepers 6.5 

Normandische Fine Claires Oesters per stuk 3.5

 **Augusti Cava** 10

Serranoham Reserva 50 / 100 gram 5 / 9.5

van Duroc varken

 **Ons idee, drink rosé!**

Pata Negra 50 / 100 gram 14 / 27.5

100% Spaanse Iberico ham

 **Valdelagunde Verdejo** 6

Plateau Charcuterie 22.5

Diverse gedroogde Spaanse hammen & worsten

 **Halteringer Spätburgunder, gekoeld** 8

Plateau Kaas 22.5

Diverse binnen- & buitenlandse kazen van Bart Nell

 **Ratafia** 9

Plateau Vis 22.5

Een selectie van warme & koude verse vis

 **Costamolino Vermentino** 8

ZORGELOZE ZONDAG MENU 85

Het menu van onze maandelijks terugkerende zorgeloze zondagmiddag. Zorgeloos genieten van 5 gangen & 5 wijnen. Meer info op onze website.



Gebakken Eendenlever (warm) 25

Met gekarameliseerde vijg

 **Pacherenc du Vic-Bilh** 12.5

Steak Tartaar (koud) 80 / 160 gram 12.5 / 24.5

Steak tartaar met een ei-pintox

 **Nero d' Avola, specerijen, rood fruit, lichte tannine** 5

Beef Tataki (lauwwarm) 60 / 120 gram 10 / 19.5


Kort geschroeid, soja dressing

 **Petit Bourgeois Carbernet Franc** 8

Paling & Brioche 14.5

mierikswortel crème

 **Ferrandière Grand Vin Blanc** 7.5

Linguine Truffel (warm) 150 / 225 gram 12.5 / 18.5 

Heerlijke pasta met truffelsaus

 **Waar heb je zin in, wit of rood? Wij adviseren je graag!**

Zwezerik 19.5

Paksoi, citrusslak & gepofte quinoa

 **WoW Triologie** 7.5

Huisgerookte Zalm 13.5

Yoghurt, rettich & forelkaviaar

 **Halteringer Grauburgunder** 7.5


Terrine van Eendenlever (koud) 17.5

Met brioche & uien compote

 **Pacherenc du Vic Bilh** 12.5

Pulpo (warm) 13.5

Langzaam gegaarde octopus met Jamaica peper

 **Anxo Martin, Alberino, Godello & Treixadura** 8.5

Bruschetta (koud) 12.5

3 soorten: Serranoham, kaas, groenten

 **Mas de Mas Chardonnay & Viognier** 6

Tarte tatin van tomaat 13 

Aceto, balsamico & walnoot

 **Dalila Grillo, Viognier** 6

Vitello Tonnato (koud) 12.5

Zachte gegaarde kalfsmuis & tonijnmayonaise

 **Petit Bourgeois Sauvignon Blanc** 7.5


Rundercarpaccio (koud) klein / groot 11 / 13

Met Parmezaan, pijnboompitten & truffelmayo

Extra verwennerij met eendenleverkrullen 5

 **Heerlijk licht met rosé of een mooi glas rood? Wij adviseren je graag**

Mini Burger Geitenkaas of Rund 5 **Mini Burger Eendenlever** 8

 Op basis van je keuze stellen wij een wijn voor

65 graden eitje 9.5 

In een warm kataiffi nestje

 **Lunaria Pecorino** 7.5

Flatbread 9.5 

Feta & groene kruiden yoghurt dip

 **Gebr. Nittnaus Grüner Veltliner** 7.5

Salade Verte 5.5 

Groene salade

HOOFDGERECHTEN

Gebakken Tournedos 33

Met seizoensgroenten, rodewijnjus & Pomp friet

 **Montes Carmenere** 11.5

Zetong a la meuniere 42.5


Met Pomp friet & frisse salade

 **Very Chardonnay (mineraal)** 8.5

 **Ferrandiere Grand Vin Blanc (vet)** 8

Entrecote van de BBQ 27.5

Met groene kruiden, parmezaan, salade & Pomp friet

 **Wij adviseren je graag voor de perfecte wijn bij dit gerecht**

Zeebaars van de BBQ 22.5


Met seizoensgroenten & Pomp friet

 **Petit Bourgeois Sauvignon Blanc** 7.5

Huisgemaakte saté met brood of friet 17.5 / 19.5

Saté naar authentiek recept van de chef & huisgemaakte pindasaus

 **Hier past een verfrissend bier, we adviseren je graag!**

Loef & Lij Burger (runder of vega) 17.5 

Op een brioche bun, rundvlees burger & Pomp friet

 **Brugse Zot** 6

BORRELEN

24 stuks Bittergarnituur 25

Kaastengels per stuk 1.3 🍷

Kiprotsjes per stuk 1.4

Bourgondische Bitterballen (ook vega) per stuk 1.1 🍷

Loempia's per stuk 1 🍷

Calamaris 100 gram 6

Verse Pompier Friet 4.5 🍷

Iberico Ribfingers portie 7

Kreeften Bitterbal per stuk 2.5

Gyoza (groenten, kip) (6) 8

Bruschetta Serranoham / Kaas / Groenten (per 3) 12.5

Zoete Aardappel Friet & Truffelmayo 5 🍷

Ebi Fry per stuk 1.5

Bloemkoolroosjes portie 4.8 🍷

AANRADER Borrelplank 20 p.p. (per 2)

ALTIJD 25 OPEN WIJNEN

Wij hebben altijd 25 open wijnen. Wil je hier meer over weten & de volledige wijnkaart zien, vraag het dan gerust.



DESSERT

Dame Blanche 9.5

Vanille ijs, slagroom & chocolade

🍷 Elysium Black muscat 12.5

Crème Brûlée 8.5

Met karamel ijs

🍷 Pacherenc du Vic-Bilh 12.5

Tiramisu 10

Met chocolade & espresso

🍷 Dow Port 10

Tartelette gevuld met Meringue & Lemon curd 8.5

🍷 Wij adviseren je graag voor de perfecte wijn bij dit gerecht

Rabarber & aardbei 9.5

Met zure mat ijs

🍷 Schlagkamp bubbel 8

Bolletje ijs 2.5 per stuk

Vraag naar de smaken

Grand dessert 20

Een selectie van zoete desserts om samen te delen

Kaas Dessert 12.5

Met diverse binnen & buitenlandse kazen van Bart Nell

🍷 Wit, rood of port? Wij adviseren je graag!

DESSERTWIJNEN / PORT

Kranemann Ruby 6.5

Zwarte bes, braam, vijg

Kranemann Tawny 6.5

Amandelen, sinaasappel, honing

Kranemann Ruby Reserva 8.5

Zwart fruit, intens Cacao

Kranemann Tawny 10 years 10

Honing, karamel, rozijn, passievrucht

Dow's Nirvana 10

Speciaal ontwikkeld voor donkere chocolade

COFFEE SPECIALS

Irish Coffee (met Whiskey*) 9

Italian Coffee (met Amaretto) 9

French Coffee (met Grand Marnier) 9

Spanish Coffee (met Tia Maria) 9

KOFFIE & THEE

Koffie 3

Cappuccino 3.2

Koffie verkeerd 3.6

Latte Machiato 3.8

Espresso 3

Cortado 3.2

Thee met verse munt 3.7

Thee met gember 3.7

Thee met gember, munt & citroen 3.7

Warme chocomel 3.1

Slagroom 0.5

KOUDE DRANKEN

Verse jus d'orange 4.4

Schulp appelsap 4

Diverse frisdranken vanaf 2.9

The London Essence soda & tonic 4.5

Chocomel / Fristi 3.1

Volle melk 3

TAART

Appeltaart 5

Cheesecake 5

Chocolade taart 6.5

Pecan Toffee Meringue (glutenvrij) 6

Slagroom 0.5



Wil je op de hoogte blijven?

Scan de QR-code en geef je op voor onze nieuwsbrief.

* Wist je dat de Schotten 'Whisky' zonder e schrijven?