

# 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.

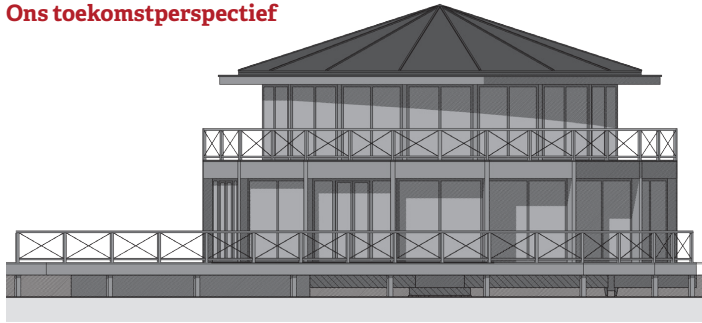
## Food sharing & wine pairing, altijd 25 wijnen open.

### 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](#) [o](#)

Druk- en zetfouten voorbehouden

## LUNCH

(bruin, wit van Carl Siegert & glutenvrij brood)

### Huisgerookte Zalm 15

Pesto, ingelegde ui & tomaat  
🍷 False Bay Chenin blanc 5.5

### Rundercarpaccio 15

Met Parmezaan, pijnboompitten & truffelmayo  
Extra verwennerij met eendenleverkrullen 5  
🍷 Rosé of rood? Wij adviseren je graag.

### 1/3 Gegrild Stokbrood 14.5 🌱

Perzik, buratta & rode peper honing (supp. serranoham, 25 gr 3)  
🍷 Villa Estérelle rosé 9.5

### Croque Madame / Monsieur 10 / 9

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

### Club Sandwich (ook vega) 15 🌱

Club met gerookte kip, spek, miso mayo & ei  
🍷 Mas des Mas Chardonnay Viognier 6

### Vitello Tonnato 14.5

Zacht gegaarde kalfsmuis & tonijnmayonaise  
🍷 Petit Bourgeois Sauvignon Blanc 7.5

### Huisgemaakte saté met brood of friet 19 / 21

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 15

Pesto, ingelegde ui & tomaat (supp. stokbrood & boter 3)  
🍷 Perdeberg Chenin blanc 9

### Buratta salade 14.5 🌱

Perzik, rode peper honing & basilicum (supp. stokbrood & boter 3)  
🍷 Dalila Grillo & Viognier 6.5

### Krijtbord salade

Supp. stokbrood & boter 3  
🍷 Wij adviseren graag een passende wijn!

### Salade Vega 13.5 🌱

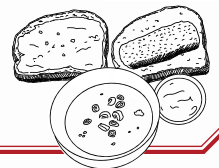
Groene salade & seizoen groenten (supp. stokbrood & boter 3)  
🍷 Grüner Veltliner Gebr. Nittnaus 7.5

### Dagsoep & Desembrood 8.5

Wisselende soep, vraag ernaar!

## Loef & Lij 12 Uurtje 15

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



## TO SHARE

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

### Hummus creme vega 8.5

Olijf, rode ui & peterselie

🍷 Nittnaus Gruner Veltliner 7.5

### Desembrood & Beurre Noisette 7

### Verse Pompiet Friet 5

### Normandische Fine Claires Oesters per stuk 4

🍷 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 25

Diverse gedroogde Spaanse hammen & worsten

🍷 Haltinger Spätburgunder, gekoeld 8

### Plateau Kaas 25

Diverse binnen- & buitenlandse kazen van Bart Nell

🍷 Ratafia 9

### Plateau Vis 25

Een selectie van warme & koude verse vis

🍷 Costamolino Vermentino 8

### Gebakken Eendenlever (warm) 25

Kers, framboos & balsamico

🍷 Wij adviseren je graag

### 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

### Tonijn tartaar 15

Mango & sesam

🍷 Haltinger Grauburgunder 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!

### Hollandse garnalen 15.5

Zeewier, rijstvel & komkommer

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

### Huisgerookte Zalm 14

Pesto, ingelegde ui & tomaat

🍷 Haltinger 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

### Aubergine chips (warm) 7.5

Maple syrup & zeezout

### Bruschetta (koud) 12.5

3 soorten: Serranoham, kaas, groenten

🍷 Mas de Mas Chardonnay & Viognier 6

### Burrata 12.5

Pistache & tomaat

🍷 Costamolino Vermentino 8

### Vitello Tonnato (koud) 13.5

Zachte gegaarde kalfsmuis & tonijnmayonaise

🍷 Petit Bourgeois Sauvignon Blanc 7.5

### Rundercarpaccio (koud) klein / groot 12 / 14

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

### Gebakken bloemkool 7.5

Chimichurrie, witte boon & miso

🍷 Lunaria Pecorino 7.5

### Artisjok 9.5

Geconfijte artisjok, antiboise & papadum

🍷 Agusti Mata Cava 10

### Salade Verde 6

Groene salade

## HOOFDGERECHTEN

### Gebakken Tournedos 34

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

Chimicurrie, gegrilde groenten & Pomp friet

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

### Zeebaars van de BBQ 24.5

Met seizoensgroenten & Pomp friet

🍷 Petit Bourgeois Sauvignon Blanc 7.5

### Huisgemaakte saté met brood of friet 19 / 21

Saté naar authentiek recept van de chef & huisgemaakte pindasaus

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

### Loef & Lij Burger (runder of vega) 19.5

Op een brioche bun, rundvlees burger & Pomp friet

🍷 Brugse Zot 6

## DAGVIS

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

27.5



## 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** 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

**Perzik, honing bros & yoghurt ijs** 8.5

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

**Banaan, dulce de leche & bananenijs** 9.5

Met pure chocolade

**Bolletje ijs** 2.5 per stuk

Vraag naar de smaken

**Grand dessert** 25

Een selectie van zoete desserts om samen te delen (2 personen)

**Kaas Dessert** 15

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 LBV 2018** 10

Aromatisch, structuur

**Kranemann Tawny 10 years** 10

Honing, karamel, rozijn, passievrucht

**Dow's Nirvana** 12

Speciaal ontwikkeld voor donkere chocolade

## COFFEE SPECIALS

**Irish Coffee** (met Whiskey\*) 9

**Italian Coffee** (met Amaretto) 9

**French Coffee** (met Grand Marnier) 9.5

**Spanish Coffee** (met Tia Maria) 9

## KOFFIE & THEE

**Koffie** 3.1

**Cappuccino** 3.4

**Koffie verkeerd** 3.6

**Latte Machiato** 3.8

**Espresso** 3.1

**Cortado** 3.2

**Thee met verse munt** 3.7

**Thee met verse munt** 3.1

**Thee met gember** 3.7

**Thee met gember, munt & citroen** 3.8

**Warme chocomel** 3.2

**Slagroom** 0.5

## KOUDE DRANKEN

**Verse jus d'orange** 4.5

**Schulp appelsap** 4

**Diverse frisdranken vanaf** 3.2

**The London Essence soda & tonic** 4.5

**Chocomel / Fristi** 3.4

**Volle melk** 3.1

## 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?