

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 de hele dag welkom bent voor koffie/thee met gebak, (zaken) lunch, bier & bitterballen, high wine, diner & cocktails, Probeer zeker onze huisgemaakte Tiny's appeltaart, Beef tataki, Vitello tonato, terine eendenlever, brioche met ceviche van garnaal & yuzu & onze oma Bobs bitterballen. De vegetarische gerechten zijn op onze kaart voorzien van een groen logo: 🌱

Food sharing & wine pairing, altijd 25 wijnen open.

Onze kaart

Op onze kaart vind je 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 kun je uiteraard kiezen voor een combinatie van kleine gerechtjes of snacks. Wij adviseren je 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](#) [∞](#)

Druk- en zetfouten voorbehouden

LUNCH

(bruin, wit van Carl Siegert & glutenvrij brood)

Egg Benedict 15

Toast met zalm, spinazie & hollandaise saus

🍷 Rotari Blanc de Blanc 10

Rundercarpaccio 15

Met Parmezaan, pijnboompitten & truffelmayo

Extra verwennerij met eendenleverkrullen 5

🍷 Rosé of rood? Wij adviseren je graag.

Croque Madame / Monsieur 10 / 9

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

Club Sandwich (ook vega) 15 🌱

Club met gerookte kip, spek, miso mayo & ei

🍷 Mas des Mas Chardonnay & Viognier 6

Vitello Tonnato 15

Zacht gegaarde kalfsmuis, parmezaan & tonijnmayonaise

🍷 Lunaria Pecorino 7.5

Tuna Melt op 1/3 desemstokbrood 9.5

Huisgemaakte tonijnsalade & gesmolten kaas

🍷 Eyman Riesling 6

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 op brood

🍷 Affligem Blond van de tap 6

Uitsmijter 12.5

Supplement kaas, ham, spek 1 p/st.

🍷 Affligem Blond van de tap 6

Desemstokbrood (1/3) burrata & chili-dressing 9.5 🌱

🍷 Eyman Riesling 6

Verse Pompier Friet 5 🌱

SALADES MET DESEMBROOD

Salade Huisgerookte zalm 16.5

Bimi - baby mais & sesam

🍷 Mas des Mas Chardonnay & Viognier 6

Caesar salade (ook vega) 16.5 🌱

Gegrilde kip, parmezaan & Caesar-dressing

🍷 Kies een lekker glas rosé, wij adviseren je graag!

Krijtbord salade 17.5

🍷 Wij adviseren graag een passende wijn!

Salade Burrata 17.5 🌱

Met burrata & chili-dressing 🌱

🍷 Kies een lekker glas rosé, wij adviseren je graag!

Dagsoep & Desembrood 8.5

Wisselende soep, vraag er naar!

12 UURTJE

Vraag er naar
of kijk op ons
krijtbord.



15

TO SHARE

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

Hummus crème 9 🌱

Ingelegde ui, peper crackers & krokante kikkererwten

🍷 Rotari Cuvee 10

Desembrood & Beurre Noisette 7 🌱

Salade Verde 6 🌱

Normandische Fine Claires Oesters per stuk 4

🍷 Rotari Cuvee 28 10

Serranoham Reserva 50 / 100 gram 5 / 9.5

van Duroc varken

🍷 Ons idee, drink rosé!

Pata Negra 50 / 100 gram 14 / 27.5

Met 100% Spaanse Iberico ham, noten & olijven

🍷 Valdelagunde Verdejo 6

Plateau Charcuterie 25

Diverse gedroogde Spaanse en Italiaanse hammen & worsten

🍷 Tolloy Blauburgunder 8.5

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

Steak Tartaar (koud) 80 / 160 gram 12.5 / 25

Steak tartaar met een ei-pintox

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

Gebakken Eendenlever (warm) 25

Blauwe bes & ahorn siroop

🍷 Pacherenc du Vic Bilh 12.5

Beef Tataki (lauwwarm) 60 / 120 gram 10.5 / 20

Kort geschroeid, soja dressing

🍷 Petit Bourgeois Carbernet Franc 8

Camembert & aardappel (3 st.) 9.5 🌱

Camembert uit de oven met aardappel & honing

🍷 Mas Chardonnay & Viognier 6

Tonijn 20

Filo, gember & sesam

🍷 Codornui Albarino 7

Burrata, chili-dressing & pappadam 9.5 🌱 🍷

🍷 Guillaman Sauvignon Blanc 6

Huisgerookte Zalm met appel & gin 14.5

🍷 Dalila Grillo & Viognier 6.5

Terrine van Eendenlever (koud) 17.5

Met brioche & uien compote

🍷 Pacherenc du Vic Bilh 12.5

Pulpo (warm) 15

Langzaam gegaarde octopus met schuim van pulpo

🍷 Anxo Martin, Alberino, Godello & Treixadura 8.5

Argentijnse garnaal & brioche 10.5

Ceviche van Argentijnse garnaal & Yuzu

🍷 Elzas Pinot Blanc 9.5

Iberico ribfingers & hoisin (150 gram) 9.5

🍷 Mas de Mas Saint Chinian 6.5

Rundercarpaccio (koud) klein / groot 12.5 / 15

Met Parmezaan, pijnboompitten & truffelmayo

Extra verwennerij met eendenleverkrullen 5

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

Vitello Tonnato (koud) 14

Zachte gegaarde kalfsmuis, parmezaan & tonijnmayonaise

🍷 Lunaria Pecorino 7.5

Koolrabi & mascarpone 9.5 🌱

Open ravioli met mascarpone, limoen & parmezaan

🍷 Rotari Cuvee 28 10

Gegrilde little gem & bospeen 9.5 🌱

Little gem met passie dressing & geroosterde wortel

🍷 Lúculo Grenacha Blanca 8.5

Gefrituurde ansjovis 9

Met olijfolie & limoen

🍷 Kies voor een heerlijke rosé, wij adviseren je graag!

Verse Pompier Friet 5 🌱

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

Heerlijke pasta met truffelsaus

🍷 Wit of rood? Laat ons helpen met de keuze

HOOFDGERECHTEN

Gebakken Tournedos 35

Met seizoensgroenten, rodewijnjus & Pomp friet

🍷 Montes Carmenera 11.5

Entrecote van de BBQ 27.5

Cowboy boter, groente & Pomp friet

🍷 Petit Bourgeois Cabernet Franc 8 / Montes Alpha Carmenera 11.5

Loef & Lij Burger (runder of vega avocado burger) 21 🌱

Op een brioche bun, rundvlees burger & Pomp friet

🍷 Brugse Zot 6

Zeebaars van de BBQ 24.5

Hele vis van kop tot staart 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!

Zetong a la meuniere 45

Met Pomp friet & frisse salade

🍷 Very Chardonnay (mineraal) 8.5

🍷 Ferrandiere Grand Vin Blanc (vet) 8

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

Bitterballen (ook vega) per stuk 1.1 🌱

Loempia's per stuk 1 🌱

Verse Pompier Friet / Franse frites 5 🌱

Iberico Ribfingers portie 150 gram 9.5

Kreeften mini croquet per stuk 3.5

Fruits de Mer 150 gram 11.5

Calamaris 150 gram 9.5

Zoete Aardappel Friet & Truffelmayo 6 🌱

AANRADER Mixplateau 25

Kaas, charcuterie & bittergarnituur

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

Tiramisu van Limoncello 10

Kokos biscuit & mascarpone

🍷 **Limoncello** 5

Luchtige Grapefruit 8.5

Panna cotta & crumble van pistache

🍷 **Jong, fris & fruitig, we laten het graag proeven**

Millefeuille 9.5

Tonkabonen & frambozen sorbet

🍷 **Tschida Merlot Spätlate** 9

Chocolade ganache, zeezout & olijfolie 12.5

🍷 **Dow's Nirvana Port** 10

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!

THEE

Palais des Thés staat bekend om zijn zorgvuldig geselecteerde, hoogwaardige theesoorten en verfijnde melanges. Het theehuis uit Parijs werkt rechtstreeks samen met theeboeren en -producenten wereldwijd. Samen met Buro Fudge hebben wij deze thee naar Woerden gehaald.

Vive le Thé 3.3

Groene thee met citrus en een vleugje gember. 3-5 min

Grand Jasmin Chung Feng 3.3

Verfijnde groene thee, vol delicate jasmijnaroma's. 3 min

Blue of London 3.3

Uitzonderlijke Earl Grey die Yunnan-thee combineert met bergamot. 4-5 min

Rooibos du Hamam 3.3

Bloemige met groene dadels, oranjebloesem, rozen & rood fruit 5 min

L'Herboriste No 108 3.3

Citroenverbena, sinaasappel en munt. Fris en kalmerend. 5 min

Thé des Songes Blanc 3.3

Bloemige tonen van rozen, oranjebloesem & subtiel rode vruchten. 4 min

Verse Munt-thee 3.7

Verse Gemberthee 3.7

KOFFIE

Koffie 3.1

Cappuccino 3.4

Koffie verkeerd 3.6

Latte Machiato 3.8

Flat White 3.8

Espresso 3.1

Cortado 3.2

Warme chocomel 3.2

Slagroom 0.5

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

TAART & CHOCOLADE

Tiny's appeltaart 6

Cheesecake 5

Chocolade taart 6.5

Pecan Toffee Meringue (glutenvrij) 6

Torino bonbon (vraag naar het assortiment) 3

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?