

LUNCH (BROODJE MET...)

(Vers gebakken bruin, wit & glutenvrij brood)

Huisgerookte zalm 16.5

Met gele biet, gember & radijs

🍷 Ruhlmann Durringer Pinot Blanc 9.5

Rundercarpaccio 15.5

Met rucola, pijnboompitten & truffelmayonaise

Extra verwennerij: eendenleverkrullen 5

🍷 Het hele jaar door rosé

Croque Madame of Monsieur 10 / 9

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

🍷 Eymann Riesling 6

Club Sandwich (ook vega) 16.5

Club met gerookte kip, spek, miso & ei

🍷 Mas des Mas Chardonnay & Viognier 6

Club Sandwich zalm 17.5

Huisgerookte zalm, eiersalade, little gem & miso

🍷 Mas des Mas Chardonnay & Viognier 6

Gerookte runder ribeye 15

Met Woerdense Reypenaar kaas & geroosterde paprikamayonaise

🍷 Ijalba Crianza Rioja 9

Hummus 14.5

Met gegrilde groente & granaatappel

🍷 Eymann Riesling 6

Huisgemaakte saté met brood of friet 19 / 22

Authentiek recept van de chef met huisgemaakte pindasaus

🍷 Brugse Zot 6.5

Oma Bobs Kroketten (ook vega) 11.5

Twee kroketten met mosterdmayonaise

🍷 Texels Skuumkoppe 6.5

Uitsmijter 13

3 eieren, supplement kaas, ham, spek 2 p/st.

🍷 Brugse Zot 6.5

Loef & Lij burger (vega) 22.5

Op een brioche bun, rundvlees burger & Pomp friet

SALADES & SOEP

Salade Huisgerookte zalm 18.5

Met gele biet, gember, radijs & rivierkreeftjes

🍷 Mas des Mas Chardonnay & Viognier 6

Krijtbord salade 17.5

🍷 Wij adviseren graag een passende wijn!

Salade gegrilde groenten 17.5

Met hummus, gegrilde seizoensgroenten & granaatappel

🍷 Costamolino Vermentino 8

Dagsoep 9

Wisselende soep, vraag er naar!

Rondje Loef & Lij

Keuze van de chef:
5 gerechtjes
& een soepje.

29.5

12 Uurtje

Vraag ernaar of kijk
op ons krijtbord.

17.5

BORRELEN

24 stuks Bittergarnituur 25

Kaastengels per stuk 1.3

Kiprotsjes per stuk 1.4

Bitterballen (ook vega) per stuk 1.2

Loempia's per stuk 1

Verse Pompier Friet / Franse frites 5

Iberico Ribfingers portie 160 gram 12.5

Kreeften mini croquetten per stuk 3.5

Calamaris 150 gram 9.5

Zoete Aardappel Friet & Truffelmayo 7

Loef & Lij loaded fries 8.5

Met Parmezaan, peterselie & truffelmayonaise

AANRADER Mixplateau 25

Kaas, charcuterie & bittergarnituur

THEE (PALAIS DES THÉS)

Vive le Thé 3.5

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

Grand Jasmin Chung Feng 3.5

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

Blue of London 3.5

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

Rooibos du Hammam 3.5

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

L'Herboriste No 108 3.5

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

Thé des Songes Blanc 3.5

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

Verse Munt- of gemberthee 3.8

Verse Munt- of gemberthee & citroen 3.9

KOFFIE

Koffie 3.4

Cappuccino 3.7

Koffie verkeerd 3.9

Latte Machiato 3.9

Flat White 3.9

Espresso 3.4

Cortado 3.6

Warme chocomel 3.5

Slagroom 0.7

TAART

Tiny's appeltaart 6.5

Cheesecake 6

Chocolade taart 7.5

Pecan Toffee Meringue (glutenvrij) 7

Slagroom 0.7

COFFEE SPECIALS

Irish Coffee (met Whiskey*) 9.5

Italian Coffee (met Amaretto) 9.5

French Coffee (met Grand Marnier) 9.5

Spanish Coffee (met Tia Maria) 9.5

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

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, terrine eendenlever, huisgemaakte saté, tarbotine & onze oma Bobs bitterballen.

De vegetarische gerechten zijn op onze kaart voorzien van een groen logo.

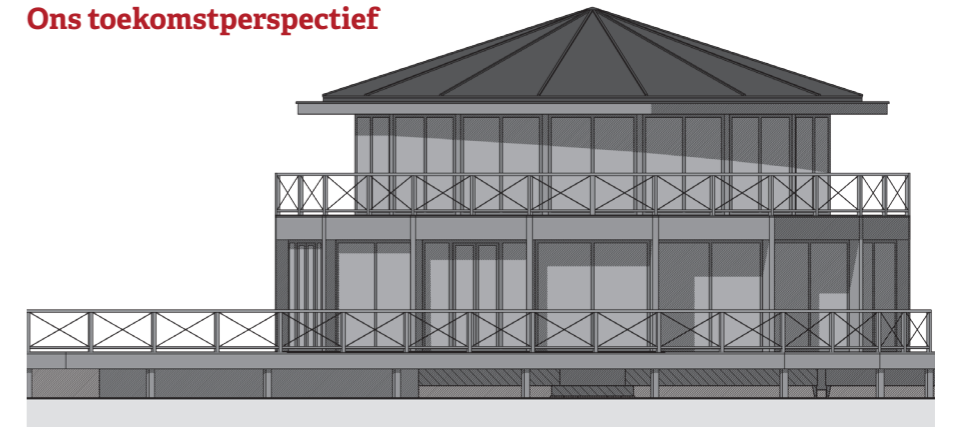
Food sharing & wine pairing, altijd 25 wijnen open.

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 & 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

TO SHARE

Geniet samen van onze gerechten, een aantal zijn er in kleine & grote versie te bestellen. "Hoofdgerechten" worden zonder friet geserveerd, maak zelf je keuze welk bijgerecht je geserveerd wil hebben.

START

Whipped feta 9

Met ricotta, feta & libanees brood

 Rotari Cuvée 10

Desembrood van de Stadsbakker Stevig Brood & Beurre Noisette 7

Serranoham Reserva 50/100 gram 5/9.5

van het Duroc varken

 Zin in rosé?

Pata Negra 50/100 gram 15/29.5

Met 100% Spaanse Iberico ham, noten & olijven

 Gabo di Xill Godello 10

PLATEAUS

Plateau Charcuterie 25

Diverse gedroogde Spaanse en Italiaanse hammen & worsten

 Tolloy Blauburgunder 9

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


KOUD / VIS

Normandische Fine Claires Oesters per stuk 4.5

 Rotari Cuvée 28 10

Huisgerookte Zalm 15

Met gele biet, gember & radijs

 Dalila Grillo & Viognier 6

Zeebaars ceviche 17.5

Met bloedsinaasappel & avocado

 Sauvignon Blanc, Albarino of Riesling, wat heeft je voorkeur?

Zacht gegaarde Pulpo 15

Met yuzugel, krokante sjalot & tomaat

 Albarino, Grüner Veltliner of Sauvignon Blanc, wat heeft je voorkeur?

WARM / VIS

Gebakken Tarbotine 29.5

Met peterselie, citroen & druif

 Very Chardonnay 8.5

Dagvis 23.5

Vraag naar de juiste vis / wijn combinatie

Scheermessen 10.5

Met zeekraal, aardappel & beurre noisette

 Costamolino Vermentino 8

Zeetong à la meunière 42.5

Met frisse salade, wil je de tong heel of gefileerd?

 Ferrandierre (vanille & hout) 7.5 Very Chardonnay (mineraal & hout) 8.5

VEGETARISCH

Gyoza Vega (5 st.) 12.5

Gestoomde dumplings, soja & bosui

 Eymann Riesling 6

Geroosterde Bimi 12

Met gember & sesam

 Boka Tempranillo 5

Cevenne ui 7.5

Gefrituurde cevenne ui & Eru kaassaus

Geen kaasliefhebber? Vraag naar onze andere dips.

 Eymann Riesling 6

Spitskool 12.5

Gestoomde spitskool, miso & gember

 La Baie Lionel Osmin (blend) 8

Witlof chiconette 12.5

Met sinaasappel, bospeen & tuinkers

 Gruber Röschitz Grüner Veltliner 7.5


Risotto 10.5

Met pompoen, paddenstoelen & dragon

 Valdelagunde Verdejo 6.5

Artisjok 12.5

Geconfijte artisjok, buratta & panko crumble

 Costamolino Vermentino 8

Linguine met truffelsaus 150/225 gram 12.5/18.5

Heerlijke pasta met truffelsaus

 Tolloy Blauburgunder 9

KOUD / VLEES

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

Steak tartar met het mes gesneden, zwarte knoflook & eigeel

 Mas de Mas Saint Chinian 7

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

Kort geschroeid, soja dressing, sesamzaad & lente ui

 Ijalba Crianza Rioja 9

Terrine van Eendenlever 18.5

Met brioche & uiencompote

 Lynx Chardonnay 8.5 of Pacherenc du Vic Bilh (zoet) 12.5

Carpaccio 15


Met Parmezaan, pijnboompitten & truffelmayonaise

 Tolloy Blauburgunder 9

WARM / VLEES


Gyoza 5 st. kip & groenten 12.5

Gestoomd, soja & bosui

 Eymann Riesling 6


Entrecote van de BBQ 23.5

Met Cowboy boter & seizoen groenten

 Petit Bourgeois Carb Franc 8

Gebakken eendenlever (2 st.) 25

Met suikerbrood, macadamia & ui

 Pinot Noir, of ga je voor zoet?



Springroll 9

Kip met groenten, sla, munt, koriander & chilisaus

 Riesling 6 of Grüner Veltliner 7.5 wat wordt jouw keuze?

Loef & Lij Mini burger 5.5

Rundvlees burger op een brioche bun

 Brugse Zot 6.5 of  Ijalba Crianza Rioja 9

Iberico ribfingers (160 gram) 12.5

Zacht gegaard, kort gebakken & gelakt met hoisin

 Immensum Negroamaro 7.5

Huisgemaakte saté (4 stokjes) 17

Saté naar authentiek recept van de chef & huisgemaakte pindasaus

 Brugse Zot 6.5 of  Ijalba Crianza Rioja 9

Gebakken Tournedos 32

Met seizoensgroenten, rodewijnjus of pepersaus

 Montes Alpha Carm 11.5

BIJGERECHTEN

Salade verte 6

Bakje met seizoensgroente 6

Pompier friet of Franse friet 5

Zoete aardappel friet 7

Loaded fries 7.5

Met Parmezaan, peterselie & truffelmayonaise

DESSERT

Dame Blanche 9.5

 Espresso Martini 11.5

Tiramisu Limoncello 10

Klassieke bereiding à la Loef & Lij

 Limoncello 4.5

Parfait van framboos, meringue & pistache 9.5

 Brachetto d'Asti 10

Crème brûlée 9.5

Wentelteeffe, brioche & compote van rood fruit

 Brachetto d'Asti 10

Rabarber 9.5

Rabarber, hangop & amandel

 Brachetto 10

Grand dessert 25

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

 Laat je een lekker glas adviseren

Kaas dessert 15

Een selectie van lokale en internationale kazen van Bart Nell

 Port, ben je ruby of tawny liefhebber?

Bol ijs per stuk 2.5

Torino bonbon (vraag naar het assortiment) 3



Wil je graag op de hoogte blijven?

Scan de QR-code en meld je op onze website aan voor onze nieuwsbrief.