

# MENUKAART



## Kade 10 Ontbijt € 8,50

(gluten, lactose en ei)

Croissant met boter en confiture  
Stukje quiche (hartige taart)  
Chocolade of Rozijnenbroodje  
Glaasje Jus d'Orange  
Koffie of Thee



## Bij de Koffie (de gehele dag te bestellen)

### Huisgemaakte Brownie € 2,25

(gluten, ei en noten)

### Huisgemaakte Blondie € 2,25

(gluten, ei en noten)

### Appeltaartje van Appelkaatje € 3,75

(gluten)

### Appeltaartje van Appelkaatje VGL € 3,75

(Vegetarisch, gluten en lactose vrij)



## Bij de Lunch (vanaf 11.00 uur te bestellen)

### Soep van de Dag € 4,25

(elke week een andere huisgemaakte soep)

### Twaalfuurtje Kade 10 € 9,00

Een kopje soep, kroket met brood en een kleine salade (gluten, lactose en ei)

### Speltbroodje met Boeren Brokkelkaas € 5,50

(gluten, mosterd en ei) Met honingmosterd en pickles van komkommer (ook glutenvrij te bestellen)

### Focaccia met Parma ham, gegrilde groenten en Parmezaanse kaas € 7,50

(gluten) ook vegetarisch te bestellen

### Panini Tuna Melt € 6,50

Met tonijn, tomaat en mozzarella (gluten, ei, lactose en vis)

### Salade aan de Kade € 6,50/10,00

Met een keuze uit de volgende ingrediënten:  
Frisse sla, tomaat, komkommer, croutons, Parmezaanse kaas, gegrilde groenten, tonijn, krokante boekweit en/of olijven (sommige keuzes kunnen gluten en/of lactose bevatten).



## Bij de Borrel (v.a. 14.00 uur te bestellen)

### Borrelplank Kade10 € 12,50

Een gevarieerde borrelplank met:

Spinata Romana ( Italiaanse luchtgerijpte salami)  
Serranoham (Spaanse gezouten ham)  
Oude Alphenaar (licht pittige romige boerenkaas)  
Brie (Franse romige kaas)  
Olijven  
Mini Bruschette

Ook vegetarisch te bestellen met Foccaccia's gegrilde groenten

### Ambachtelijke Bitterballen 6 stuks € 6,00

(gluten, ei en mosterd) Geserveerd met mosterd

### Vegetarische Bitterballen 6 stuks € 6,00

(gluten en ei) Gevuld met groente curry en geserveerd met chili.

Vraag onze medewerkers naar ons uitgebreide drankenassortiment van (speciale) koffie- en thee soorten, frisdrank en sappen en alcoholische versnaperingen. Kraanwater is bij KADE 10 altijd verkrijgbaar bij het buffet.



## Wist je dat...

We lokale producten, producenten en ingrediënten voor onze menukaart gebruiken? De appeltaart en saucijzenbroodjes zijn van lokale bakkers, meel voor de koffiekoekjes komt van de Alphense molen en kaas van de lokale kaasboer. Zo beperken we verpakkingsmaterialen, besparen we op transport en stimuleren we de lokale economie.

Wij vinden duurzaamheid belangrijk en passen dit toe aan de hand van het Duurzaam Gastvrij certificaat.

# KADE 10