

LUNCHGERECHTEN ZIJN TE BESTELLEN TOT 16:00

LUNCH KLASSIEKERS

Toeti Paping Huisgemaakt briochebrood met kaas, ham en Zwolse mosterd	6,-
Toeti croque madame Ham, kaas en een spiegeletje	7,-
Orolet Huisgerookte zalm en kervel geserveerd met brood	8,-
Uitendijter naar keuze 3 eieren en 3 steeltjes brood	8,-
'Cae Spijkers' kroketten 2 kroketten met brood, boter en mosterd	8,-
Kipsaté Huisgemaakte atjar, kroepoek en satésaus	12,-
Vechtdalburger Huisgemaakte hamburger van het Vechtdalrund, spek, kaas, augurk en tomaat	10,-



SOEP

Heldere wildbouillon Boesd en beukenzwammen	7,50
Pompoen Gebrande uien, crème fraîche, amandel, knoflook-tijn olie en boesd	6,50

BELEDE BROODJES

Keuze uit : Meergranen of Ciabatta	8,-
------------------------------------	-----

Huisgerookte zalm

Avocado, citroensmayonaise en konkommer	
---	--

Beenham

Warm uit de oven met rucola en honingmosterd dressing	
--	--

Gettenkaas

Warm geserveerd met appel, biet en honing	
---	--

Carpaccio vers van het mes

Truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas	
--	--

Pork Belly

Zacht gepeerd bukspek met atjar, aeroending en aioli	
---	--

SALADES

Huisgerookte zalm Avocado, konkommer, gekookt ei, radise en citroensmayonaise	13,-
Caesar Oegruide kip, cherry tomaat, croutons en gekookt ei	
Gettenkaas Oegratineerde gettenkaas, bietenrellish, appel, zonnebloempitten en honing	

De salades worden geserveerd met brood & boter



KNABBEL VOOR BIJ DE BABEL

Broodplanige Kruisenboter, tapenade en truffelcip	4,-
Naanbrood Geserveerd met diverse dips	4,-
Portie olijven	1,50
Tortilla chips Oude kaas, crème fraîche, taesloek en tomatenshutzney	5,-
'Cae Spijkers' bitterballen ² stukel	6,-
Vegetarische loempia's Geserveerd met chilisaus	6,-
Portie Zandman kaas Jonge kaas uit het Vechtdal, geserveerd met Zwolse Wijntrager mosterd	5,-
Portie Heideurver kaas Prengriek kaas uit het Vechtdal, geserveerd met abrikoos-gember chutney	5,-
Portie Jersey Velder kaas Belgen kaas uit het Vechtdal van Jersey koelen, geserveerd met Zwolse wijntrager mosterd	5,-
Garnalen butterfly torpedo Met chili saus	6,-
"PFC" De gefrituurde kip van Paping met Thaise dip	7,50
Paping knabbelplateau Met o.a. ossenworst, kaas, ham- of worstaorten en bitterballen	10,-



Paping
RESTAURANT

MENUKAART



Kruiken chef
Nick van Swaal

Sous-chefs
Freek Hengelaar & Baartjan Berghuis

Wij gebruiken producten van:

- PUUR Vechtdal (zuivel)
- Nijenhuis Vechtdal ijs
- Ernie v.d. Kolk onder andere
asperges, aardbeien, bessen
- Schuttert Vechtdal eieren
- Eierbrouwerij "De PAUW"
- Zandman Vechtdalkaas



Allergieën? Laat het ons weten!

KNABBEL VOOR BIJ DE BABEL

Broodplanke Kruideboter, tapenade en humus	4,-
Naanbrood Geserveerd met diverse dips	4,-
Portie olijven	1,50
Tortilachips Oude kaas, crème fraîche, bieslook en tomatenchutney	5,-
'Cas Spijkers' bitterballen8 stuk	6,-
Vegetarische joemla's Geserveerd met chutsaus	6,-
Portie Zandman kaas Geserveerd met Zwitser Wijntrager mosterd	5,-
Garnalen butterfly torpedo Met chili saus	6,-
"PPC" De gefrituurde kip van Paping met Thaise dip	7,50
Paping knabbelplateau Met o.a. oesterwort, kaas, ham- of worstsoorten en bitterballen	10,-



SOEP

Heldere wildbouillon Bouill en beukenzwammen	7,50
Pompoen Oebrande uien, crème fraîche, amandel, knoflook-tijm olie en bouill	6,50

SALADES

Huigerookte zalm Avocado, komkommer, gekookt ei, radje en citroensmayonaise	13,-
Caesar Oe-gride kip, cherry tomaat, croutons en gekookt ei	
Geitenkaas Oe-gratzeerde geitenkaas, bietenrelish, appel, zonneloempitten en honing	
Salade Carpaccio Pijnboonspitjes, rucola, knoeldeerj en truffel- mayonaise	

De salades worden geserveerd met brood & boter



LUNCH KLASSIEKERS

Toeti Paping Huigemaakt brochebrood met kaas, ham en Zwitser mosterd	6,-
Toeti croque madame Ham, kaas en een spingelsteje	7,-
Omelet Huigerookte zalm en kervel geserveerd met brood	8,-
Utamijter naar keuze 3 eieren en 3 sneetje brood	8,-
'Cas Spijkers' kroketten 2 kroketten met brood, boter en mosterd	8,-



BELEBDE BROODJES

Keuze uit : Meergranen of Ciabatta	8,-
Huigerookte zalm Avocado, citroensmayonaise en komkommer	
Beenham Warm uit de oven met rucola en honingmosterd dressing	
Geitenkaas Warm geserveerd met appel, biet en honing	
Carpaccio vers van het mes Truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas	
Pork Belly Zacht gegaard bukspek met atjar, aeroending en aioli	

HOOFDGERECHTEN

Linguijne pasta Paddenstoelen, kip, truffel en room	kan ook ✓ 19,50
Sauraplate Waaelend plategerecht, vraag geruut	15,-
Knoeldeerj "Escalope" van knoeldeerj en Parmezaanse kaas, crème van knoeldeerj, ge-gride knoeldeerj, spinasie, zoet-zure winterpeen, saus van knoflook en sherry	✓ 18,50
Kipate Huigemaakte atjar, kroepoek en assteaus	12,-
Vanget van de dag Waaelende verse vis, afhankelijk van het seizoen en het weer	22,-
Diamanthaas Oepofte prei, knoeldeerj, zoet-zure winterpeen en jus met port	18,75
Vechtdalburger Huigemaakte hamburger van het Vechtdalrund, spek, kaas, augurk en tomaat	10,-



BIJGERECHTEN

Versse "Oer" fritsen met mayonaise	3,-
Warme groenten	
Ingemaaakte komkommers met kropela en lente-ut	



NAGERECHTEN

Kaas Selectie van Nationale en Internationale kazen met appelstroop en kaneel brioche	9,50
Appel Tarte tatin, crème anglaise en vanilleje	7,50
Banaan Krokaant gefrituurde banaan, kaneel, melkchocolademousse en amandeleje	8,-



FRESH meets FRUIT

Granola van "tante juuz" Blauwe besen en volle stadyoghurt van froukje	6,-
Yoghurt Honing, peer en walnoten	
Vers fruit Oesneden seizoensfruit	



SMOOTHIES & SAPJES

Rood Aardbei, straaappel en cranberry	6,-
Blauw Blauwe bes, appel, straaappel	
Geel Mango, banaan, kiwi	
Groen Kornelmeer, appel, petersele	
Oranje Wortel, straaappel, gember	

Onze keuken is geopend
van 12:00 uur tot 21:00 uur



VERRASSINGSMENU

3-gangen	29,50
4-gangen	34,50 (soep tussengerecht)
4-gangen	37,50 (warm tussengerecht)
5-gangen	42,50



SOEP

Heldere widdbouillon Boort en beukenzwammen	7,50
Potpoen Gebrande uien, crème fraîche, amandel, knoflook-tijn olie en boort	6,50



VOORGERECHTEN

Hulgerookte zalm Avocado, mini komkommer, mierikwortelsaus, gefruurde kappertjes en radja	11,-
Tonijn tataki Wakame, edamame hummus, hoisin-gemberaus en komkommer	12,50
Carpaccio Verse van het meel knoeldeerj, truffelmayonaise, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas	10,-
Widdzwijn Licht gerookte pastrami, knoeldeerjssalade, walnoot, Amsterdamse ui en sherrydressing	11,50
Zuurkool Wortone van zuurkool en Oranzy Smith appel, mosterd aus, little gem, gele rozijntjes en crème van zoete aardappel	9,25



HOOPDGERECHTEN

Knoeldeerj "Escalope" van knoeldeerj en Parmezaanse kaas, crème van knoeldeerj, gebride knoeldeerj, spinazie, zoet-zure winterpeen, aus van knoflook en sherry	18,50
Linguine pasta Paddenstoelen, kip, truffel en roos	(kan ook V) 19,50
Widdstoof Stoverj van widdzwijn en hert, krokante aardappel, rode kool en stoofpeer	19,75
Vangst van de dag Waaelende verse vis, afhankelijk van het seizoen en het weer	22,-
Ijselmeer Baars Stangpotje van spitskool, rivierzreepjes, topinamboer en beurre rouge	25,-



STEAKS

Diamanthaas Oepotte pres, knoeldeerj, zoet-zure winterpeen en jus met port	19,50
Tournedos Oegratzeerde witlof, kastanje gnoocht en geetooft spruikool	28,50



BIJGERECHTEN

3,-

Verse "Oer" frieten met mayonaise
Warme groenten
Ingemaakte komkommers met
kropela en lente-ut



NAGERECHTEN

Kaas Selectie van Nationale en Internationale kazen met appelstroop en kaneel brioche	9,50
Appel Tarte tatin, crème anglaise en vanilleje	7,50
Koffie Paping "Irish koffie" maar dan anders. Met diverse lekkernjen vanuit de keuken	7,-
Banaan Krokant gefruurde banaan, kaneel, melkchocolademousse en amandelleje	8,-

