

DRINKS

KOFFIE

Illy koffie decaf	2.60 2.75
Illy espresso dubbel	2.60 3.95
Illy espresso macchiato	2.90
Illy cappuccino decaf	2.95 3
Illy koffie verkeerd	3
Illy latte macchiato	3

THEE

Met verse munt	3
Mr. Jones Tea (vele soorten biologische thee)	2.65

SAPPEN

Vers geperst sinaasappelsap - glas kan	5 20
Van Kempen, flesje sap	3.45
sinaasappel bio-appel tomaat	

FRISDRANK

Naturfrisk - biologisch zonder toegevoegde suikers	3.45
--	------

Smaken: Elderflower, Bitterlemon, Ginger Ale, Orangeade

ZUIVEL

Melk volle halfvolle karnemelk	2
Chocomel	2.90

TAFELWATER

O.Original water glas plat bruis	1.50
O.Original water fles 0,75cl plat bruis	3.50



O.Original water wordt door Suite Hotel Pincoffs zelf gefilterd en gebotteld. We serveren plat water en bruisend water met een zachte bubbel. Met ons eigen water besparen we het transport van honderden flessen water per jaar.

MINERAALWATER

Sourcy 0,25cl (rood blauw)	2.50
Sourcy 0,75cl (rood blauw)	6

WIJNEN


Champagne

 Bollinger Special Cuvée Champagne, Frankrijk (bio)	69
---	----


Wit

 Les Cardounettes - chardonnay Pays d'Oc, Frankrijk (bio)	4.95 24
---	-----------

Rosé

 Amphorum - cabernet sauvignon La Mancha, Spanje (bio)	4.95 24
--	-----------

Rood

 Ecologica - shiraz en malbec Rioja, Argentinië (bio & fair trade)	4.95 25
--	-----------

Pincoffs serveert meer wijnen per fles. Vraag naar de kaart.

LUNCH

ELKE DAG EEN LUNCHSPECIALITEIT

Soep van de Dag	7.50
Salade van de Dag	13.50
Broodje van de Dag	8.50

GERECHTEN MET EI

Uitsmijter naar keuze: ham / kaas / spek	8.50
Omelet naar keuze: ham / kaas / groente	8.50

Alle eiergerechten worden geserveerd met een kleine salade.

Wij gebruiken alleen biologisch producten (brood, eieren en vleeswaren) voor onze gerechten.

TOSTI'S

Tosti Classic met biologische ham, kaas en pesto	8.50
Tosti Vega met brie en paprika	8.50

De tosti's worden geserveerd met een kleine salade.

BIOLOGISCH BROOD MET ...

2 Rotterdamsche kroketten	9
2 Garnaalkroketjes van Schmidt Zeevis	11
3 Garnaalkroketjes van Schmidt Zeevis	14
Oude kaas en mosterd, appelstroop & augurk	8
Rauwe Maasham (biologisch) met gegrilde courgette	9
Osseworst (biologisch rund) met ricotta	9

Alle broodgerechten worden geserveerd met een kleine salade.

FLAMMKUCHEN

Flinterdun deeggerecht uit de Elzas. Geserveerd met crème fraîche en topping naar keuze: spek / ham / zalm / kaas / groente.	9
--	---

ZUIVEL

Biologische yoghurt met vers gesneden fruit, honing en Pincoffs bio-muesli-mix	5.50
--	------

SNACKS

Pincoffs' proeverij (mix van vlees, vis, kaas)	17.50
Bittergarnituur (mix van hartige hapjes)	17.50
Kaasproeverij (4 kazen met bio-brood)	15
Rotterdamsche bitterballen (6 stuks)	5.50
Garnaalvinders (frituur, 6 stuks)	5.50
Oude Rotterdamsche (blokjes kaas)	6
Groente-loempia (per 2 stuks)	7
Carl Siegert bio-brood met olijfolie	5

Heeft u een allergie? Vraag ons team naar de ingrediënten.