



PAVILJOEN LOEF

DRANKEN

› KOFFIE

Koffie	€ 3,20
Espresso	€ 3,20
Dubbele espresso	€ 4,50
Cappuccino	€ 3,50
Espresso macchiato	€ 3,50
Koffie verkeerd	€ 4,20
Latte macchiato	€ 4,20
Flat white	€ 4,80
Haver/soja/decafe	€ 0,50

› THEE

Kop verse Senza thee	€ 3,00
Potje verse Senza thee	€ 4,00
Verse munt/gember thee	€ 4,30

› SPECIAL COFFEE'S

Irish coffee	€ 8,00
Spanish coffee	€ 8,00
French coffee	€ 8,00

› FRISDRANKEN

Div frisdranken	€ 3,30
Batu Kombucha	€ 4,20
Appel- / perensap	€ 3,30
Verse jus	€ 4,00

› COCKTAILS

Haarlemse Gospel gin van Jopen met Fentimans craft tonic en citrus	€ 9,90
Haarlemse Gospel gin (B.A) Fentimans craft ginger ale, kaneel en gember	€ 9,90

› GULPENER BIEREN

Uhr Pils Fluitje 5%	€ 3,40
Uhr Pils Vaasje 5%	€ 3,90
Uhr Pils halve liter 5%	€ 7,20
Ur-weizen 5,3%	€ 4,90
Ur-weizen halve liter 5,3%	€ 9,20
Wisseltap	€ div
Biologisch blond 6,5%	€ 4,90
Biologisch Triplel 8,5%	€ 4,90
Gerardus Dubbel 7%	€ 4,90
Gulpener 0.3% weizen of 0.0% Pils	€ 4,90

› HAARLEMSE JOPEN BIEREN

Mooie Nel IPA van de tap 6,5%	€ 5,90
Blurred Lines Juicy IPA 6,5%	€ 5,90
Hop zij met ons Gluten Free IPA 6,5%	€ 5,90
Adriaan Wit 5%	€ 5,90
Jopen Nonnetje IPA 0,3%	€ 5,90

› DIVERSE BIEREN

Duvel 8,5% / La Chouffe 8%	€ 5,90
Amstel Radler 0.0 / 2.0	€ 3,90
Liefmans fruitesse 3,8%	€ 4,90
Texelse Skuumkoppe 6%	€ 4,90
Corona 4,5%	€ 4,90



PAVILJOEN
LOEF

TAART

Appeltaart	€ 5, ⁵⁰
Cheesecake	€ 6
Worteltaart	€ 6, ⁵⁰
Slagroom	€ 0, ⁵⁰

BORREL 11.00 - 21.00 UUR

› BORRELPLANKEN

Borrelplank <i>met bitterballen, kipstukjes en kaasstengels</i>	€ 20
Vegaborrelplank <i>met falafel, kaasstengels en vegan bitterballen</i>	€ 20

› SNACKS

Bitterballen van de Bourgondiër	€ 9, ⁵⁰
Cas&Kas vegan bitterballen	€ 9, ⁵⁰
Kaasstengels	€ 9, ⁵⁰
Kara age (gekruide kipstukjes)	€ 9, ⁵⁰
Falafel	€ 9, ⁵⁰
Olijven	€ 4, ⁵⁰
Nootjes	€ 4, ⁵⁰
Broodjes <i>met aioli en muhammera</i>	€ 4, ⁵⁰

› NACHO'S

Nacho's <i>met kaas, jalapeno, salsa, creme fraiche, en guacamole</i>	€ 9, ⁵⁰
Vegan Nacho's <i>met kaas, jalapeno, salsa, chilisaus en guacamole</i>	€ 9, ⁵⁰



PAVILJOEN
LOEF

LUNCH 11.00 - 15.00 UUR

› BROODJES WIT OF BRUIN

Kroketten <i>vlees of vegan</i>	€ 10, ⁵⁰
Muhammara <i>met rode biet, feta en rucola</i>	€ 10, ⁵⁰
Huisgemaakte makreelsalade	€ 10, ⁵⁰
Pita falafel	€ 10, ⁵⁰
Uitsmijter	€ 9, ⁵⁰
<i>met ham/gesmolten kaas/tomaat/spek</i>	+ € 0, ⁵⁰

› SOEPEN

Veganistische tomatensoep	€ 6, ⁵⁰
Wisselende vegetarische seizoenssoep	€ div

› SALADES

Choriatiki	€ 14
Geitenkaassalade	€ 15

› PITA TOSTI

Ham/kaas	€ 6
Ham/kaas/tomaat/oregano	€ 7, ⁵⁰
Geitenkaas	€ 8, ⁵⁰

› GERECHTEN

Loef Burger <i>met sla, tomaat, augurk en ui</i>	€ 14, ⁵⁰
Beyond Burger <i>met sla, tomaat, augurk en ui</i>	€ 13, ⁵⁰
12 uurtje; <i>soepje met broodje kroket</i>	€ 11, ⁵⁰
Kids menu; <i>frietjes, appelmoes, gekruide kip en salade</i>	€ 8, ⁵⁰



PAVILJOEN LOEF

DINER 17.00 - 21.00 UUR

› VOORAF

Broodjes met aioli en muhammera	€ 4, ⁵⁰
Veganistische tomatensoep	€ 6, ⁵⁰
Vegetarische seizoenssoep	€ div
Geitenkaas uit de oven <i>met sjalotten en rucola</i>	€ 7, ⁵⁰
Bietjes, feta, rucola en walnoot	€ 7, ⁵⁰

› HOOFDGERECHTEN

Kipsaté: enkel of dubbel	€ 17, ⁵⁰ / 21, ⁵⁰
Soya saté: enkel of dubbel	€ 16, ⁵⁰ / 20, ⁵⁰
Loef Burger <i>met sla, tomaat, augurk en ui</i>	€ 18, ⁵⁰
Beyond Burger <i>met sla, tomaat, augurk en ui</i>	€ 17, ⁵⁰
Geitenkaas salade <i>met balsamico en gekarameliseerde sjalotjes</i>	€ 15, ⁵⁰
Zeebaars <i>met seizoensgroenten</i>	€ 23, ⁵⁰
Kids menu; <i>frietjes, appelmoes, gekruide kip en salade</i>	€ 8, ⁵⁰
Wisselende vlees, vis en vegan special	€ div

› BIJGERECHTEN

Frietjes	€ 4, ⁵⁰
Choriatiki salade	€ 6

› DESSERTS

Appeltaart	€ 5, ⁵⁰
Pavlova <i>met fruit van het seizoen</i>	€ 8, ⁵⁰
Wisselende parfait	€ 8, ⁵⁰
Dessert special	€ div



PAVILJOEN
LOEF

WITTE WIJN

Glas (0,15l) / Fles

› CAMINA (huiswijn)

€ 4,75 / € 20,50

Druif: Verdejo – Wijnhuis: Cristo de la Vega, Spanje (La Mancha)

› COS DE LA ROQUE

€ 24,50

Lichtgele kleur, een levendige en aromatische neus. Licht exotisch, volop citrus (limoen, grapefruit). Frisse en rijpe aanzet in de mond. De wijn is levendig en verrassend lekker rond.

Druif: Colombard en Gros manseng – Wijnhuis: Domaine de Saint Lannes, Frankrijk (Cotes de Gascogne)

› VILLA BLANCHE

€ 28,50

Een witte wijn gemaakt van de Chardonnay druif die zo mooi, vol en rond is dat eigenlijk elke wijnliefhebber deze witte wijn een keer gedronken moet hebben. De aroma's zijn expressief met fruit zoals abrikoos en perzik, noten, bloesem en anijs. De wijn heeft een goede balans in de smaak, hij is fris, fruitig en rond, met een heerlijke mineraliteit. 30% van de wijn heeft 3 maanden houtlagering gehad.

Druif: Chardonnay – Wijnhuis: Calmel & Joseph, Frankrijk (Languedoc)

› TOLLTRAUM (zoet)

€ 4,75 / € 20,50

Zacht en zoet, een fruitige neus met aroma's van citrus.

Druif: Muller Thurgau – Wijnhuis: R. Fuchs, Duitsland (ZW Duitsland)

› PROSECCO / CAVA

€ 25,75

Aantrekkelijk fruitig, met een lichte geur van bloemen. De smaak is aansprekend, goed in balans en kent de voor de Prosecco druif typische lichte amandeltinten.

Druif: 100% Prosecco Blanco – Wijnhuis: Maurizio B. Martino, Italië (Veneto)



PAVILJOEN
LOEF

ROSÉ WIJN

Glas (0,15l) / Fles

› LA VOLIÈRE ROUGE

€ 4,75 / € 20,50

Lichtvoetige, droge en vooral fruitige rosé. Ideaal als aperitief.

Druif: Grenache, Cinsault – Wijnhuis: Comtesse de Marion, Frankrijk (Languedoc)

RODE WIJN

Glas (0,15l) / Fles

› LA VOLIÈRE ROUGE (huiswijn)

€ 4,75 / € 20,50

Druif: Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon – Wijnhuis: Comtesse de Marion, Frankrijk (Languedoc)

› MARQUES DE CASTILLA TINTO

€ 19,50

Intense neus met rijp rood fruit en bessen, bramen en pruimen. Sappig rood fruit met een zachte aangename en intense afdronk.

Druif: blend van Tempranillo, Syrah, Merlot – Wijnhuis: Marques de Castilla (Cristo de la Vega), Spanje (La Mancha)

› SOGNO DEL SUD (biologisch)

€ 24,50

Diep rode kleur, licht geurig met in de mond smaken als granaatappel en wilde aardbeien. De afdronk is zacht en soepel met lichte tannine. Deze wijn is biologisch gecertificeerd.

Druif: Nero d'Avola – Wijnhuis: Baglio Gibellina, Italië (Sicilië)

› PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

€ 28,50

Dit is een krachtige wijn met geconcentreerd fruit en tannines, met een zacht kruidig sap zonder een spoor van bitterheid. De kleur is diep robijnrood met aroma's van kersen, pruimen, kaneel en vanille. Een zachte harmonieuze wijn met een intense finale.

Druif: Primitivo – Wijnhuis: Conte di Campiano Sessantuno, Italië (Manduria)