

DAGKAART

12:00 – 17:00 UUR

KOUD

VITELLO TONATO 9,00
gegaard kalfsvlees / tonijnmayonaise / kappertjes /
peterselie / plak desembrood & lichtgezouten roomboter

QUINOA SALADE VEGETARISCH 9,50
quinoa / gekookt ei / avocado / suikersla / geroosterde
olijven / feta / walnoten / plak desembrood &
lichtgezouten roomboter

KIKKERERWTEN SALADE VEGETARISCH 8,50
in kerrie gemarineerde kikkererwten / rucola / babyspinazie /
roodlof / sinaasappelpartjes / sugar snaps / yoghurt-
mintsaus / plak desembrood & lichtgezouten roomboter

COPPA DI PARMA 9,00
coppa di parma / artisjok / gedroogde pomodorini /
rucola / olijventapenade / rode ui / citrus-olijfolie / plak
desembrood & lichtgezouten roomboter

CLUBSANDWICH 8,50
clubsandwich met suikersla / gekookt ei / tomaat /
kalkoenfilet / bacon / truffelmayonaise

BORDJE CHEF KAN VEGETARISCH 9,50
drie kleine gerechten op een bordje gepresenteerd. Elke
dag anders

WARM

OMELET KAN VEGETARISCH 8,75
open omelet met chorizo / spinazie / rode peper /
geitenkaas / geraspte grana padano

UITSMIJTER KAN VEGETARISCH 7,50
drie eieren / wit of bruin brood / kaas en/of zeeuwse
beenham

BOTERHAM GARNALENKROKET 11,00
desemboterham belegd met twee garnalenkroketten (met
hollandse garnalen) / gefrituurde peterselie

DAGSOEP KAN VEGETARISCH 6,50
soep van de dag / brood / licht gezouten boter. vraag
onze medewerkers naar de keuze van de chef

POMPOENSOEP VEGETARISCH 6,50
pompoensoep / frisse appel / salie / geroosterd brood

FLAMMKUCHEN MET PADDESTOELEN VEGETARISCH 8,50
paddestoelen / rode peper / gepofte ui / mozzarella /
zure room

FLAMMKUCHEN ZEEUWSE BEENHAM 8,50
zeeuwse beenham / gepofte ui / mozzarella / zure room /
dijonmosterd

CASARECCE PASTA 9,50
soort ‘wilde’ pennepasta / puttanesca saus met tomaat /
ansjovis / zwarte olijven en chilipeper en geroosterd
lookbrood

KLEIN HAPJE

THAISE GROENE CURRY-BALLETJES VEGETARISCH 7,00
groene curry-balletjes met geroosterde paprika-
rodepepertjesdip (acht stuks)

MINI GARNALEN KROKETJES 8,00
mini garnalenkroketjes (van hollandse garnalen) met
gepofte limoen dip (zes stuks)

NA

KAASPLANK VEGETARISCH
vier rauwmelkse kazen: olde remeker (hard) / blue des
causses (blauw) / reblochon (rood) / brillat savarin (wit) /
appelstroop / medjooldadels / notenbrood
normaal 12,50 (2 personen) / groot 16,50 (4 personen)

PANNA COTTA 6,50
panna cotta / vanille / frambozengelei / citrus-appelcrumble
probeer er eens een bolletje yoghurt-blauwe bes-ijs bij
(2,00 extra)

MASCARPONETAART 6,50
mascarpone / witte chocolade / cacao / bodem van
amarettikoekjes
probeer er eens een bolletje pure chocoladeijs bij (2,00
extra)

BIOLOGISCH SCHEPIJS 2,00 (prijs per bol)
schepijs van ‘frozen dutch’ in een aantal smaken:
roomijsoorten: vanille / gezouten karamel / pure
chocolade
sorbetijsoorten: citroen / bloedsinaasappel / rabarber /
yoghurt-blauwe bes

NICE FRUITIJSJES
NICE waterijsjes met veel fruit
100% biologisch, gemaakt van vers fruit, simpel en puur
natuur in drie smaken: aardbei* / peer en sinaasappel* /
framboos en hibiscus
op een stokje 2,50
knijpverpakking* 2,00

VOOR BIJ DE KOFFIE

KOFFIE VERKADE vanaf 4,70
kies je favoriete koffievriant of theesoort mét de
enige echte - fair trade - verkadereep in vier smaken:
melk, puur, wit of melk met stukjes hazelnoot

LOSSE VERKADEREEP 3,00

LOVECHOCK BAR 3,20
handgemaakte chocoladereep gemaakt van
biologische rauwe cacao bonen, in drie smaken:
puur met stukjes krokante cacao / goji-sinaasappel /
amandel-vijg

BLOK ZACHTE NOGA 3,00
in de smaken: naturel / veenbes & pistache /
rozen & kardemom / zeezout

LOVECHOCK ROCKS 5,10
kleine stukjes fruit en noten, bedekt met rauwe
chocolade en superfoods

BROWNIE 2,50
amerikaanse zware chocoladecake met een
walnotenvulling (tot 22:00 uur maken we de brownie
warm voor je als je dat wilt.)

BOSSCHE BOL 3,60
chocoladebol van banketbakker jan de groot

APPELTAART 3,70
ouderwets lekker

CHOCOLADETAART 3,70
vulling van pure chocolade

WORTEL-WALNOOTTAART 3,70
amerikaans van origine

CHEESECAKE 3,90
new york style

SLAGROOM 1,00

INFO

FOOD FOR FILM Een vorkje prikken en een filmpje pikken,
dat is het idee achter Food for Film. Op maandag- en
dinsdagavond krijg je een Food for Film hoofdgerecht én
een kaartje voor de film voor maar € 20,50. Wees er snel bij,
want voor veel mensen is dit de ideale combinatie voor een
avondje uit. Een Food for Film-kaartje kun je alleen op de
dag zelf kopen aan de kassa, vanaf 17:15 uur.

ONS BROOD In de Verkadefabriek serveren we je onder
meer de broden van ambachtelijke bakkerij het Vlaamsch
Broodhuys. Handgevormde broden, op een stenen
ovenvloer gebakken. Met wat Bretons zeezout als enige
smaakstof.

BOERENKAZEN De meeste kazen in de Verkadefabriek
komen van kleine ondernemers en ambachtelijke
kaasboeren. Echte kwaliteitskazen, het liefst rauwmelks,
voor ons uitgezocht door kaaskenner William van Hest uit
Berkel Enschoot.

DUURZAME VIS Voordat wij een visgerecht op de kaart
zetten, checken we de vis op viswijzer.nl. De viswijzer,
een initiatief van Stichting De Noordzee, beoordeelt vis,
schaal- en schelpdieren die in Nederland te koop zijn op
duurzaamheid en labelt ze met kleuren. Rood is fout, groen
is goed, blauw is het best. Wij streven ernaar om vis met
minstens het groene label te serveren.

FRIENDS FOR LIFE Verkadefabriek steunt de stichting
Friends for Life. Je kunt - zoals je dat van ons gewend
bent - altijd een glas of karaf water bestellen. Rekenen we
niets voor, hoort gewoon bij onze service en veranderen
we ook niet. Maar we vragen wel of je mee wilt doen met
de actie Friends for Life. Je betaalt dan € 1 voor 1 karaf
water. Hiermee help je 1 leerling, 1 dag naar school te gaan,
inclusief 1 warme maaltijd. Kijk voor meer informatie op
www.fff-foundation.org.

WIFI In ons café-restaurant kun je gratis gebruikmaken van
WiFi. Selecteer hiervoor het openbare Internet_Verkade
netwerk.

In vrijwel alle gerechten komen allergenen voor. Heb
je een allergie? Meld het ons. Dan helpen wij je bij het
maken van je keuze.

Voor meer informatie over de Verkadefabriek kijk je op
www.verkadefabriek.nl. Ook zijn we te vinden op
Facebook, Twitter en Instagram.