



LUNCH EN MENUKAART



foar lters

Tosti's

| | | |
|---------------|---|-----|
| Ham/Kaas | | 3 |
| Hawai | <i>ham, kaas, ananas</i> | 3.5 |
| Milano | <i>salami, kaas, tomaat en rode ui</i> | 4.5 |
| Madrid | <i>chorizo, kaas, paprika en rode ui</i> | 4.5 |
| Parijs | <i>brie, tomaat en rucola</i> | 4.5 |
| Londen | <i>bacon, cheddar, tomaat en chutney</i> | 5 |
| New York | <i>tonijn met kerriemayonaise, cheddar en rode ui</i> | 5 |
| Oslo | <i>zalm+roomkaas, kaas, rucola, rode ui en kerriemayonaise</i> | 5.5 |
| Surhústerfean | <i>ham, kaas, rode pesto, tomaat, gebakken champignons en rode ui</i> | 6 |
| Tip: | | |
| Panini "hot" | <i>met gekruid gehakt en chilisaus</i> | 6 |

Overbroodjes

Keuze uit:
stokbroodje, waldkorn, panini of Italiaanse bol

| | | |
|-----------------|--|-----|
| Ham en/of Kaas | | 4.5 |
| Hawai | | 5 |
| Brie | <i>met ijsbergsla, walnoten en honing</i> | 7 |
| Filet Americain | <i>met gekookt ei en rode ui</i> | 7 |
| Gezond | | 7 |
| Mozzarella | <i>met tomaat, rucola en pesto</i> | 7 |
| Old A'dam | <i>met rode pesto, rucola en zongedroogde tomaatjes</i> | 7 |
| Julia | <i>met gebraden kipfilet, rode pesto, zongedroogde tomaat en mosterd-dillesaus</i> | 7 |
| Beenham | <i>met mosterd-dillesaus, asperges en geroosterde uitjes</i> | 8 |



| | | |
|-------------------|--|---|
| Zalm | <i>met bieslook/roomkaas, rode ui en mosterd-dillesaus</i> | 8 |
| Gebr. Gehakt | <i>met tomatenchutney en gebakken champignons, uien en paprika</i> | 8 |
| Kip of Varkensaté | <i>met satésaus</i> | 9 |

Lunchtips!

| | | |
|--------------------|---|----|
| Panini It Stee | <i>runderburger, mozzarella, pesto, tomaat, zongedroogde tomaat, rucola</i> | 8 |
| Bocadillo de Pollo | <i>½ stokbrood met gebakken kipfilet, paprika, uien en chutney</i> | 10 |

Vitsmijters

| | | |
|-----------------|--|-----|
| Ham of Kaas | | 7 |
| Ham en Kaas | | 7.5 |
| Spek of Rosbief | | 8 |
| Kaas en Rollade | | 8 |
| Zalm | | 8.5 |
| It Stee | <i>ham, kaas en gebakken ui, tomaat en champignons</i> | 9 |

Zo rond de klok van, zeg maar een uur of elf, twaalf tot een uur of een, twee ongeveer.... ach, eigenlijk de hele dag wel!

| | | |
|--------------|---|-----|
| 2 kroketten | <i>met brood</i> | 7.5 |
| Bal gehakt | <i>met brood en gebakken champignons met uien</i> | 9 |
| 12.00 uurtje | <i>een kleine tomatensoep, 2 snee brood met een kroket en een bol huzarensalade en een glas melk of karnemelk</i> | 10 |



Sandwiches

with a glass of milk or buttermilk

| | |
|-----------|----|
| Salmon | 11 |
| Chicken | 11 |
| Tuna fish | 11 |

Maaltijdsalades

met een glas melk of karnemelk

| | |
|--------|------|
| Zalm | 12.5 |
| Kip | 12.5 |
| Tonijn | 12.5 |

Menu's / Plates

Starters

| | |
|---|-----|
| Tomatensoep | 4.5 |
| Kippensoep | 4.5 |
| Broodplankje <i>2 personen met pesto, aioli en kruidenboter</i> | 5 |

Menu vleesgerechten

| | |
|--|------|
| Sateh, kip of varken | 17.5 |
| Wiener schnitzel | 18.5 |
| Champignon- ui of Zigeunerschnitzel | 20 |
| Kipfilet naturel | 18.5 |
| Kipfilet It Stee <i>met huisgemaakte rode pesto, parmakaas vlokken en zongedroogde tomaatjes</i> | 20 |
| Varkenshaas <i>met een saus van gemengde paddenstoelen of met gewokte spinazie en geitenkaas</i> | 23 |



| | | |
|---------------|--|------|
| Tournedos | <i>met sjalot in een rode wijnsaus</i> | 24.5 |
| | <i>of met gebakken champignons en uien</i> | 24.5 |
| Mixed- Grill: | <i>Varkenshaas, kipfilet en tournedos met gebakken champignons, uien, paprika en spekjes</i> | 25 |

Menu gerechten van 'Dake en Beppe'

| | | |
|---------------|---------------------------------------|----|
| Gehaktbal | <i>met gebakken champignons en ui</i> | 17 |
| Kalfslever | <i>gebakken met spek en ui</i> | 19 |
| Schweine Haxe | <i>met een mosterd-dillesaus</i> | 21 |

Plate visgerechten

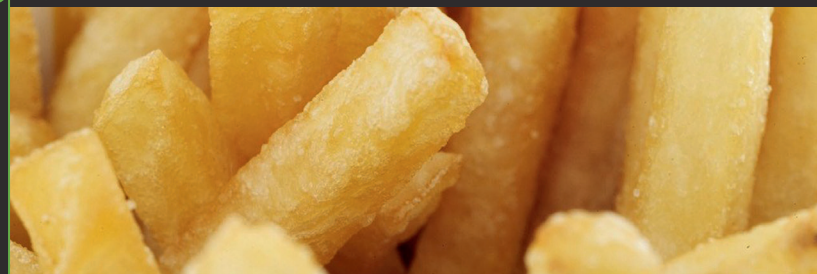
| | | |
|---------|--|----|
| Visduo | <i>van gebakken zalm en kabeljauw met roerbakgroenten en Vlaamse frieten</i> | 24 |
| Gamba's | <i>gepelde gamalen gebakken in knoflookolie met roerbakgroenten en Vlaamse frieten</i> | 20 |

Plate vegetarisch

| | | |
|---------------|---|----|
| Pasta (penne) | <i>met roerbakgroenten en een frisse rauwkostsalade</i> | 14 |
|---------------|---|----|

Plates overige gerechten geserveerd met Vlaamse frieten

| | | |
|-------------------|---|----|
| Stoofvlees plate | <i>van rundvlees</i> | 9 |
| Boerenpatat plate | <i>met gebakken champignons, uien, paprika en spekjes</i> | 9 |
| Topa plate | <i>met reepjes shoarma en gyros vlees, pittahbroodje en sla</i> | 14 |
| Burger plate | <i>een burger van Angus rundvlees met tomaat, cheddarcheese and pickles</i> | 14 |
| Texas plate | <i>met spareribs, sausjes en een bol aardappelsalade</i> | 17 |



Kinderplates

| | | |
|---------|--|---|
| Matroos | <i>kinderpannenkoek met stroop en een 'schatkist' ijsje</i> | 5 |
| Cowboy | <i>kinderpatat met appelmoes, een mini frikandel met 3 kipnuggets en een 'schatkist' ijsje</i> | 6 |

Winterkost (van medio oktober tot medio maart)

| | | |
|---------------------------------|---|----|
| Snert | <i>met roggebroomd en katenspek</i> | 7 |
| Stamppot keuze uit: | | 13 |
| Boerenkool - Zuurkool - Hutspot | <i>met rookworst, gebakken spekjes, een kleine gehaktbal en zuren</i> | |

Nagerechten

Van april t/m oktober gebruiken wij softijs, ervoor en daarna gebruiken wij schepijs.

| | | |
|---------------------|--|---|
| Sorbet van het huis | <i>ijs met aardbeisaus en vruchten</i> | 6 |
| Dame blanche | <i>ijs met chocoladesaus en slagroom</i> | 6 |
| Aardbei coupe* | <i>ijs met verse aardbeien en slagroom</i> | 6 |
| Kids Junior coupe | <i>ijs met smarties en slagroom</i> | 4 |

* indien verse aardbeien voorradig zijn

Snacks

| | | |
|------------------|---------------|-----|
| Bord patat | <i>vanaf:</i> | 3.5 |
| Diverse snacks | <i>vanaf:</i> | 2 |
| Diverse broodjes | <i>vanaf:</i> | 4 |





Openingstijden:

| | | |
|-----------|---------------|--|
| Di t/m do | 09:30 - 19:00 | Keuken geopend van 10.30 tot 19:00 uur |
| Vrijdag | 09:30 - 24:00 | Keuken geopend van 10.30 tot 21:00 uur |
| Zaterdag | 09:30 - 24:00 | Keuken geopend van 10.30 tot 19:30 uur |
| Zondag | 11:00 - 22:00 | Keuken geopend van 12.00 tot 19:30 uur |

De Kolk 31, 9231 CV Surhuisterveen
T: 0512 36 15 80 - W: www.itstee.nl - M: info@itstee.nl

