



### All day menu

- Cheesecake met rode bessensaus 6
- Appeltaart met slagroom 5.75 (met ijs +1)
- Fudgy brownie met chocoladesaus 6.5 (met ijs +1)
- IJsje de Magere Brug, vanille ijs, chocolade saus, Bastogne 7
- 
- Frietje met cajunkruiden en mayonaise 4.5
- Gegrilde groenten 4
- Side salade 4
- Brood uit de oven met dips van aioli, hummus, olijven-  
tapenade 6.75
- 
- Gemengde knoflookolijven. 5
- Gezouten pindamix 3.5
- Geitenkaaskroketjes 8.5
- Kaasstengels oude kaas 8.5
- Vegetarische loempiaatjes 7.75
- Garnalenkroketjes 8.5
- Bitterballen 7 Vegan bitterballen oma bobs 7
- Nacho's compleet met cheddar, salsa, guacamole, crème  
fraîche, salsa, bosui 13.5 | *optioneel met kip +3*
- Kentucky crispy chickenwings 8.5
- Charcuterie plateau  
met verschillende gedroogde vleessoorten,  
augurkjes, olijven, brood en aioli 15.5
- Markreel in olfijolie met aioli, citroen en brood 9.75
- Gamba Ajillio met brood 11
- Gemengde bittergarnituur 16 of 24 st 17.5/ 26.5



*Lunch menu* 11:00-16:30

**Uitsmijter op brood** 8.9

Extra: +0.5 ham / kaas / tomaat / bacon

**Buratta van Kef** geserveerd met tomaat en brood 10.5

**Tosti van de grill kaas met nacho's** 7

Extra: +0.5 ham / kaas / tomaat

**Twee rundvleeskroketten** 9.9

op brood met mosterd

**Vegan kroketten op brood** 10.5

met vegan mosterd-citroen saus

**Twee garnalenkroketten** 11.5

op brood met honing-mosterd saus

**Huisgemaakte tonijnsalade op brood** 10

twee boterhammen met tonijnsalade

**Huisgemaakte soep van de week** 8.5

geserveerd met brood

**Magere Brug Clubsandwich** met boerenspek, gekookt ei,

kippendij, komkommer, tomaat, nacho's 13.5

**Salade met buratta van Kef** met Frisée slamelange,

parmazaanse kaas, kruidenolie, croutons 16.5

**Kipsaté**, 300 gram gebraden kipdijfilet in huisgemaakte

marinade met satésaus, seroendeng, gebakken ui,

Amsterdamse atjar, kroepoek 20.5

**Flammkuchen asperge**, crème fraîche,

tomaat, rode ui, zongedroogde tomaat 14.5

**Flammkuchen serranoham**, crème fraîche,

Parmezaan, zongedroogde tomaat,

zwarte peper, slamelange 15.5

*Lunch cocktails*

Mimosa ( fresh orange jus with prosecco ) 8

Bloody Mary 10



*Diner menu* 16:30-21:30

**Markreel** in olijfolie met aioli, citroen, brood 9,75\*

**Buratta van Fromagerie Kef** met tomaten mix, kruidenolie, brood 12,5\*

**Gamba al ajillo met brood** 11\*

**Charcuterie plateau** 15,5

met verschillende gedroogde vleessoorten, augurkjes, olijven, brood en aioli

**Sardines van de grill 3st** 10,5\*

**Soep van de dag** 8,5\*

**Brood met humus, aioli, tapenade** 6,75

**Salade met buratta van Kef** met Frisée slamelange, tomaten mix, parmazaanse kaas, kruidenolie, croutons 16,50\*

**Kipsaté**, 300 gram gebraden kipdijfilet in huisgemaakte marinade met satésaus, seroendeng, gebakken ui, Amsterdamse atjar, kroepoek, frietjes 20,5\*

**Slibtong** 2 stuks van vishandel Tel op de Nieuwmarkt met een wisselende salade en frietjes 23,75\*

**Gegrilde rib-eye**

met kruidenboter, seizoengroenten en frietjes 23,5\*

**Chef's special – wisselend gerecht** 19,50-24,5\*

**Flammkuchen asperge**, crème fraîche,

tomaat, rode ui, zongedroogde tomaat 14,5\*  
met patatje + 4,-

**Flammkuchen serranoham**, crème fraîche,

Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, zwarte peper, slamelange 15,5\*  
met patatje + 4,-

**3-gangen theatermenu 32,50** (aangegeven met \*)



### All day menu

- Cheesecake with red berry sauce 6
- Apple pie with whipped cream 5.75 | *with ice cream +1*
- Fudgy brownie met chocoladesaus 6.5 | *with ice cream +1*
- Ice cream “de Magere Brug” with vanilla ice cream, chocolate sauce and Bastogne 7
- 
- Fries with Cajun spices and mayonaise 4.5
- Grilled vegetables 4
- Side salad 4
- Bread from the oven with dips of aioli, hummus and olive tapenade 6.75
- 
- Mixed olives marinated in garlic oil 5
- Salted peanut mix 3.5
- Goat cheese croquettes 8.5
- Cheese sticks | old cheese 8.5
- Vegetarian spring rolls 7.75
- Shrimp croquettes 8.5
- Bitterballen from Oma Bobs 7 | *Vegan option 7*
- Nachos with cheddar, salsa, guacamole, sour cream and spring onions 13.5 | *option with chicken +3*
- Kentucky crispy chicken wings 8.5
- Charcuterie – borrel- plateau with different kinds of dried meat, pickles, olive and bread with aioli 15.5
- Mackerel in olive oil with aioli, lemon and bread 9.75
- Gamba ajillo with bread 11
- Mixed snack platter 16 or 24 pcs. 17.5/ 26.5



*Lunch menu* 11:00 – 16:30

**Three eggs on bread** 8.9

Extra: +0.5 ham / cheese / tomato / bacon

**Grilled cheese sandwich with nachos** 7

Extra: +0.5 ham / cheese / tomato

**Beef croquettes** 9.9

with two slices of bread and mustard

**Vegan croquettes** 10.5

with two of slices bread and vegan lemon-mustard sauce

**Shrimp croquettes** 11.5

with two slices of bread and honey-mustard sauce

**Homemade tuna salad** 10

with two slices of bread

**Soup of the week with bread** 8.5

**Magere Brug club sandwich** | with bacon, boiled egg,  
chicken thigh fillet, cucumber, tomato and nachos 13.5

**Salad with burrata from Kef** | with salad mix, Parmesan  
cheese, herb oil and croutons 16.5

**Chicken satay** | 300 grams of roasted chicken thigh fillet in  
homemade marinade with satay sauce, seroendeng, fried  
onion, atjar, prawn crackers and fries 20.5

**Flammkuchen asparagus** | sour cream,  
tomato, red onion and sun-dried tomatoes 14.5  
with fries + 4,-

**Flammkuchen serrano ham** | sour cream,  
Parmesan cheese, sun-dried tomatoes,  
black pepper, and salad mix 15.5  
with fries + 4,-

*Lunch cocktails*

Mimosa ( fresh orange jus with prosecco ) 8

Bloody Mary 10



*Dinner menu* 16:30-21:30

**Mackerel** in olive oil with aioli, lemon and bread 9.75 \*

**Burrata from Fromagerie Kef** with mixed tomatoes, herbal oil and bread 12.5\*

**Gamba al ajillo with bread** 11\*

**Charcuterie plateau** 15.5

with different kinds of dried meat, pickles, olives and bread with aioli

**Grilled sardines 3 ps** 10.5\*

**Soup of the week** with bread 8.5\*

**Bread with dips** of hummus, aioli and olive tapenade 6.75

**Salad with burrata from Kef** with salad mix, mixed tomatoes, Parmesan cheese, herbal oil and croutons 16.50 \*

**Chicken satay**, 300 grams roasted chicken thigh fillet in homemade marinade with satay sauce, seroendeng, fried onion, atjar, prawn crackers and fries 20.5 \*

**Sole fish** 2 pieces from “vishandel Tel” located at Nieuwmarkt with coleslaw and fries 23.5 \*

**Grilled ribeye**

with herb butter, seasonal vegetables and fries 23.75 \*

**Chef's special – changing dish** - 19.50-24.5 \*

**Flammkuchen asparagus** sour cream, tomato, red onion and sun-dried tomatoes 14.5 \*  
with fries + 4,-

**Flammkuchen serrano ham** sour cream, Parmesan cheese, sun-dried tomatoes, black pepper, and salad mix 15.5\*  
with fries + 4,-

**3 Course Dinner menu 32.50** (indicated with \* )

