

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,-

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

Petit grand dessert 6.5*

3-gangen thetermenu 32.50 aangegeven met *



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,-

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

Petit grand dessert 6.5*

3 Course Dinner menu 32.50 (indicated with *)