



C A F É
VIOTTA



MENU

ZOET SWEET

Croissant	2,75
Croissant roomboter jam	4,75
Croissant butter jam	
Pastel de Nata	3,10
2 Macarons Lil's Pastry & Sweets	3,50
Brownie	4,00
Bananenbrood noten	4,75
Banana bread nuts	

Gebak van Patisserie Holtkamp

Appeltaart met slagroom	6,00
Apple cake with whipped cream	
Citroen-meringuetaart	6,00
Lemon meringue cake	
Taart van de maand	6,00
Cake of the month	

SAPPEN JUICES

Bio tomatensap Organic tomato juice	3,60
Biologische appelsap	3,60
Organic apple juice	
Biologische appel/cranberrysap	3,60
Organic apple/cranberry juice	
Verse jus Fresh orange juice	3,90

FRISDRANKEN COLD DRINKS

	75cl	25cl
Acqua Panna / San Pellegrino	7,00	3,50
San Pellegrino Limonata 20cl	3,90	
San Pellegrino Aranciata 20cl	3,90	
San Pellegrino Gingerbeer 20cl	3,90	
San Pellegrino Acqua tonica citrus 20cl	3,90	
Diverse frisdranken 20cl	3,40	
Various soft drinks 20cl		
Huisgemaakte ijsthee	3,50	
Homemade ice tea		

KOFFIE BIOLOGISCH, VAN VERDI COFFEE ORGANIC, FROM VERDI

Koffie/Americano Coffee/Americano	3,40
Espresso/Ristretto Espresso/Ristretto	3,40
Dubbele espresso Double espresso	4,75
Cortado	3,60
Espresso Macchiato	3,60
Cappuccino	4,00
Koffie verkeerd White coffee	4,00
Latte Macchiato	4,00
Flat White	4,80
Soja-/haver-/kokosmelk	0,55
Soya/oat/coconut milk	

THEE SELECTIE VAN 'SENZA TEA CO.' TEA SELECTION FROM 'SENZA TEA CO.'

Earl Grey Blue Flower	3,50
zwarte thee bergamot frisse citrusvrucht	
Forest Happiness	3,50
zwarte thee aardbeien bosbessen	
Sencha Sensation	3,50
groene thee limoen gember	
Green Jasmine BIO	3,50
groene thee jasmijnbloem	
African Rooibos BIO	3,50
rooibos thee	
Herbal Chai	3,50
kruiden thee anijs kaneel appel	
Verse munt- of gemberthee	4,20
Fresh mint or ginger tea	
Warme chocolademelk Hot chocolate	4,10
Slagroom Whipped cream	0,75

LUNCH LUNCH

12:00 - 15:00

Kaascroissant Cheese croissant	5,00
Soep van de dag Soup of the day	8,50
Mosterdsoep met bosui Mustard soup with spring onion	8,50
Broodje Caprese Caprese sandwich buffelmozzarella huisgemaakte pesto tomaat mozzarella homemade pesto tomato	12,50
Broodje Tuna melt Tuna melt sandwich huisgemaakte tonijnsalade kaas rucola homemade tuna salad cheese aragula	13,50
Broodje ei-truffelsalade Egg-truffle salad sandwich met gerookte zalm + € 4,00 with smoked salmon + € 4,00	11,00
Croque monsieur Grilled cheese sandwich ham kaas béchamelsaus Gruyère ham cheese béchamel sauce Gruyère	12,50
Quiche Lorraine Quiche Lorraine met groene salade with green salad	17,00
Vegetarische quiche Vegetarian quiche zoete aardappel Turkse kaas spinazie yoghurt-muntsaus groene salade sweet potato Turkish cheese spinach yogurt-mint sauce green salad	17,00
Vegetarische salade van het seizoen Seasonal vegetarian salad	14,50
Caesarsalade Caesar salad zacht gegaarde kippendijen knoflookcroutons ei Parmezaandressing chicken thighs garlic croutons egg Parmesan dressing	16,50

VOOR GERECHTEN STARTERS

17:30 - 20:00

Soep van de dag Soup of the day	8,50
Mosterdsoep met bosui Mustard soup with spring onion	8,50
Caesarsalade Caesar salad zacht gegaarde kippendijen knoflookcroutons ei Parmezaandressing chicken thighs garlic croutons egg Parmesan dressing	16,50
Rillette van eend Duck rillette tomatenjam brioche tomato jam brioche	15,50
Blini's Blin gerookte zalm rode ui-mascarponecrème smoked salmon red onion-mascarpone cream	15,50
Carpaccio van courgette Zucchini carpaccio mousse van geitenkaas pecannoten radicchio goat cheese mousse pecan nuts radicchio	14,50

HOOFD GERECHTEN MAIN COURSES

17:30 - 20:00

Gekonfijte kalfssukade Flat iron steak confit zuurkool aardappel-Gruyère-taart truffeljus sauerkraut potato-Gruyère pie truffle gravy	23,50
Huisgemaakte Rendang van spruitjes Homemade Brussels sprouts Rendang kokosrijst atjar coconut rice atjar	22,00
Kipburger Chicken burger srirachamayonaise zoetzure uien rosevalaardappeltjes groene salade sriracha mayonnaise pickled onion roseval potato green salad	19,00
Linzenburger Lentil burger dragonmayonaise zoetzure uien roseval uit de oven groene salade tarragon mayonnaise pickled onion roseval potato green salad	19,00
Vis van de dag Catch of the day	23,00
Quiche Lorraine Quiche Lorraine met groene salade with green salad	17,00
Vegetarische quiche Vegetarian quiche zoete aardappel Turkse kaas spinazie yoghurt-muntsaus groene salade sweet potato Turkish cheese spinach yogurt-mint sauce green salad	17,00

BIJGERECHTEN SIDES

Rozeval aardappeltjes Rozeval potatoes aioli aioli	7,00
Brood Bread dips dips	7,00

DESSERTS DESSERTS

17:30 - 20:00

Bread and butterpudding Bread and butter pudding van croissant en pure chocolade vanillesaus made of croissant and pure chocolate vanilla sauce	9,00
Witte chocolade-citroenmousse White chocolate-lemon mousse rood fruitcompote kokoscrumble red fruit compote coconut crumble	11,50
Kaasplateau Cheese platter	15,50

WIJN WINE

MOUSSEREND | SPARKLING

	glass	bottle
Dom Potier Cava Brut Penedès, Spanje	8,50	42,00
Moët & Chandon Brut Impérial 75cl Champagne, Frankrijk		78,75
Moët & Chandon Brut Impérial 20cl Champagne, Frankrijk		21,50

WIT | WHITE

	glass	bottle
Maison Didier Joubert Chardonnay Viognier Languedoc, Frankrijk	6,75	37,00
João Portugal Ramos Alvarinho, Loureiro Vinho Verde, Portugal	6,25	34,25
Masi Pinot Grigio Veneto, Italië	6,75	37,00

ROOD | RED

	glass	bottle
Umani Ronchi Montipagano Montepulciano d'Abruzzo, Italië	6,75	37,00
Maison Didier Joubert Pinot Noir Languedoc, Frankrijk	7,70	38,50
Cantina Sava Poggio Pasano Primitivo Puglia, Italië	6,25	34,25

ROSÉ

	glass	bottle
Gentry Grenache Languedoc, Frankrijk	6,00	32,75

BIJ DE BORREL WITH DRINKS

15:00 - 17:30

Gemengde borrelplank <i>Mixed platter</i> kaas vlees vega <i>cheese meat vegetarian</i>	18,50
Vega borrelplank <i>Vegetarian platter</i> diverse vega gerechtes <i>various vegetarian bites</i>	18,50
Kaasplateau <i>Cheese platter</i>	15,50
Muzieknotjes <i>Mixed nuts</i> van Gotjé 100 gram	4,25

BIEREN OP FLES BOTTLED BEERS

Heineken 30cl	3,60
Heineken 0.0%	3,60

BROUWERIJ 'T IJ

Natte Biologische dubbel, zacht donker bier 6,5% <i>Organic double, soft dark beer 6.5%</i>	6,-
---	-----

Zatte Biologische tripel, stevig goudgeel bier 8% <i>Organic triple, strong golden yellow beer 8%</i>	6,-
---	-----

Blondie Fris blond, smaakvol bier 5,8% <i>Fresh Blonde 5.8%</i>	6,-
---	-----

Ijwit Witbier, troebel 6,5% <i>Wheat beer 6.5%</i>	6,-
--	-----

IPA Donkerblond bier met hoppig karakter 6,5% <i>Dark blonde beer with hoppy character 6.5%</i>	6,-
---	-----

Vrijwit Witbier 0,5% <i>White beer 0.5%</i>	6,-
---	-----

STERK LIQUORS

Mixed


Bobby's dry gin & Acqua Tonica	13,50
Aperol Spritz	9,50
Bacardi & cola	9,90

Port & Sherry

Port Kopke Ruby White	6,25
Sherry Tio Pepe Fino	6,25

Gedistilleerd

Rutte Jonge Jenever	4,50
Rutte Oude Jenever	5,00
Belvedere Pure Vodka	6,75
Johnnie Walker Whisky red label	7,25
Jameson Irish Whiskey	7,25
Hennessy V.S. Cognac	7,25
Drambuie	6,40



In Viotta wordt gewerkt met producten uit de regio en ingrediënten van het seizoen. Daar waar mogelijk biologisch en met zo min mogelijk CO2 uitstoot.

Onze medewerkers zijn extra getraind.
We informeren u graag over onze hygiëne,
gerechten en allergenen.

Veilig genieten bereiken we samen!

Viotta works with regional products and seasonal ingredients. Organic where possible and with as little CO2 emissions as possible.

Our staff has received additional training to handle the current situation. Feel free to ask us about our hygiene practices or about our dishes and any potential allergens.

Team up to enjoy safely!



C A F É
VIOTTA