



Lunch Tot 17.00 / Until 17.00

Apollo lunch plank

Boterham kroket | Boterham met ei salade | Boterham met ham en kaas |
Kop soep van de dag

Apollo lunch platter

Slice of bread with croquette | Slice of bread with egg salad | Slice of bread
with ham and cheese | Soup of the day

15,50

Kroketten

2 Bourgondische rundvlees kroketten op brood geserveerd met mosterd

Croquettes

2 Burgundian beef croquettes on bread served with mustard

9

Apollo uitsmijter

Gebakken eieren geserveerd op brood met beleg naar keuze

Apollo fried eggs

Fried eggs served on bread with filling of your choice

10





Garnaal kroketten

2 garnalen kroketten op brood geserveerd met ravigotte saus

Shrimp croquettes

2 shrimp croquettes on bread served with a ravigotte sauce

11

Apollo sandwich

Kipfilet | Kaas | Gebakken spek | Eiersalade

Apollo sandwich

Chicken fillet | Cheese | Bacon | Egg Salad

10

Broodje pittige kip

Kippendij | Pittige saus | Cashew noten

Sandwich spicy chicken

Chicken thigh | Spicy sauce | Cashew nuts

10.50

Caesar salade

Geserveerd met kip

Caesar Salad

Served with chicken

12.50





Couscous salade

Haricot vert | munt | Geitenkaas | kappertjes |

Couscous salad

Haricot vert | mint | Goat cheese | Capers

12.50

Burrata

Tomaat | Kappertjes | Basilicum

Buratta

Tomato | Capers | Basil

13.50



Voorgerechten / Starters

Vanaf 17.00 / From 17.00

3 gangen weekmenu

Wisselend 3 gangen menu

3 course menu of the week

Changing 3 course menu

30,50

Brood & smeersels

Brood | Roomboter | Olijfolie | Tapenade

Bread & spreads

Bread | Butter | Olive oil | Tapenade

4

Soep van de dag

Dagelijks wisselende soep van de chef

Soup of the day

Daily changing soup from the chef

6,50





Apollo's tomatensoep

Gemaakt van verse Pomodori tomaten met pesto room

Apollo's Tomato soup

Made from fresh Pomodori tomatoes with pesto cream

6.50

Caesar salade

Kip | Crouton | Grana Padano kaas | Ansjovis

Caesar Salad

Chicken | Crouton | Grana Padano Cheese | Anchovy

12.50

Cous cous salade

Haricot vert | munt | Geitenkaas | kappertjes

Cous cous salad

Greenbean | mint | Goat's cheese | Capers

12.50

Steak tartaar

Kappetjes | Sjalot | Kwartel ei | Mosterd

Steak tartaar

Capers | Shallot | Quail egg | Mustard

14.50





Octopus

Antiboise | Salade

Octopus

Antiboise | | Salad

14.50

Burrata

Tomaat | Kappertjes | Basilicum

Buratta

Tomato | Capers | Basil

13.50





Hoofdgerechten / Main courses

Apollo Burger

Hamburger | Spek | Cheddar | Zoetzure komkommer | BBQ saus

Apollo Burger

Hamburger | Bacon | Cheddar | Sweet and sour cucumber | BBQ sauce

18

Parelhoender

Truffel saus | Parelgort

Guinea fowl

Truffle sauce | Pearl barley

20

Lams schenkel

Huisgemaakte jus | Seizoensgroenten

Lamb shank

Homemade gravy | Seasonal vegetables

21





Kogelbiefstuk

“Hiphang” biefstuk | Huisgemaakte jus | Groenten van het seizoen

Top round Steak

“Hiphang” beef steak | Homemade gravy | Seasonal vegetables

22

Zoete aardappel quiche (v)

Spinazie | Fetta | Rucola | Pittenmix

Sweet potato quiche (v)

Spinach | Feta | Rocket lettuce | Seed Mix

18

Patsa fungi (v)

Truffel | Champignon | Parmezaanse kaas | Rucola

Pasta fungi (v)

Truffle | Mushroom | Parmesan cheese | Rocket lettuce

18

Huisgerookte zalm

Dille saus | Groenten van het seizoen

Home smoked salmon

Dill sauce | Seasonal vegetables

21





Zeebaars filet

Witte wijn saus || Groenten van het seizoen

Sea bass

White wine sauce | Seasonal vegetables

20



Desserts

Pancake taartje

Nutella | Vanille ijs

Pancake pie

Nutella | Vanilla ice cream

9.50

Moelleux

Amarena kers | Walnoten roomijs

Mouelleux

Amarena cherry | Walnut ice cream

9.50

Tarte tatin

Appel | Slagroom | Roomijs

Tarte tatin

Apple | Whipped cream | Ice cream

9.50

Kaasplank

Diverse soorten kaas geserveerd met vijgenbrood

Cheese platter

Different types of cheese served with fig bread

12.50

