

# LUNCHKAART

Van wo t/m zo is ons brood verkrijgbaar in de winkel van de Locloods.

## — belegde broodjes

Brood van Wiebrand (keuze uit twee soorten)	Desembol 80gr	Dubbele* Boterham
– Oude kaas en sla		
– Belegen kaas en sla	4,25	5,25
– Beenham en sla		

\*Keuze uit diverse soorten Brood van de dag

Broodje Graanrepubliek		
– Pittige kaas, tomaat, ei, mosterd en sla	4,75	5,75
– Gerookte kip, room- mosterd en sla	5,75	6,75

Klein Grut (voor kinderen) Lekker zelf samenstellen. Het beleg bestaat uit:	3,50	4,25
– hagelslag		
– jam		
– kaas		

Tosti's		
Tosti kaas met curry of ketchup		4,00
Tosti ham/kaas		4,75

## — soep

– Groninger mosterdsoep met spekjes, geserveerd met een klein broodje met boter		6,00
---	--	------

## — gedistilleerd kleine kaart

Bier proeverij voor 2 personen 4 bieren van Brouwerij Witte Klavervier in proefglas en bijpassende hapjes.	12,50 p.p.	
Rode wijn	3,50	
Droge witte wijn	3,50	
Zoete witte wijn	3,50	
Port	4,00	
Lokaal bier	3,00	

Openingstijden

Wo/do/vr/za 10.00-17.00 | Zo 10.00-18.00

**LOC 1877**  
**LOODS**

## — Distilleerderij Hooghoudt

Premium Jonge Jenever	3,00
Premium Oude Graanjenever	3,00
Premium Korenwijn	3,50
Bruine Jenever	3,00
Oude Jenever 3 jaar gelagerd op sherry olorosovaten	5,50

### Cocktails:

Fizzy Falcon - Premium Jonge Jenever, Bitter Lemon, Citroen & verse munt.	6,50
Dirty Genever - Bruine Jenever, Ginger Ale & limoen.	6,50

## — warme dranken

Koffie	2,20
Potje thee (met verschillende smaken)	3,95
Espresso	2,20
Dubbele espresso	3,00
Cappuccino	2,50
Latte Macchiato (met biologische volle melk)	3,50
Warme chocolademelk	2,50
Warme chocolademelk met slagroom	3,00
Warme chocolademelk met Bruine Jenever en slagroom	5,00
Dutch Coffee (latte met Bruine Jenever)	4,00

## — drankjes

Hooghoudt limonade (Valencia, Citroen, Reine Claude, Aardbei, Bosvruchten, Grenadine)	0,75
Bio Schulp flesje (appelsap/perensap appel en vlierbes/tomatensap)	2,75
Cola en Cola Zero	2,50
Fanta	2,50
Rivella	2,75
Tonic met citroen (Fever Tree)	3,50
Ginger Ale (Fever Tree)	3,50
Spa rood en blauw (Earth Water)	3,25
IJsthee green en sparkling	2,75
Melk (biologisch) en Karnemelk	2,00
Fristi en Chocomel	2,00
Verse jus	3,50

**MAAK KENNIS MET**

## **Bakker Wiebrand**

In 2015 ben ik begonnen met Bakker Wiebrand, mijn eigen kleinschalige bakkerij waar ik bijzonder desembrood maak. Mijn doel destijds was om mensen kennis te laten maken met puur en biologisch brood uit de Europese traditie.

Inmiddels ben ik bijna vier verder en heb een vaste en trouwe klantenkring opgebouwd in de provincie Groningen en Drenthe en verder. Mijn huidige bakkerij in Sappemeer is daardoor te klein geworden, de ovencapaciteit is te beperkt en uitbreiding op deze locatie bleek niet mogelijk.

Al enige tijd ben ik daarom op zoek naar een nieuwe locatie waar ik mijn ideeën over mijn ideale bakkerij verder kan uitbouwen. Een bakkerij waar ambacht centraal staat en waar klanten kunnen zien, ruiken en proeven wat ik maak en hoe ik het maak. En een locatie waar ik met andere ambachtelijke bedrijven samen nieuwe ideeën kan ontwikkelen en waar ik veel meer met regionale grondstoffen kan gaan werken.

Ik heb die locatie gevonden in Bad Nieuweschans. Daar wordt hard gewerkt aan het starten van een coöperatie van graan verwerkende en ambachtelijke bedrijven onder de noemer De Graanrepubliek.

Naast producenten werken ook akkerbouwers en andere betrokkenen mee in deze coöperatie. Lokale akkerbouwers zijn bezig met de omschakeling van teelt van tarwe voor veevoeder voor de wereldmarkt naar de teelt van biologische baktarwe voor brood en andere producten.

*Wiebrand*



**WELKOM  
IN HET HART  
VAN ONS  
PRACHTIGE  
GRAAN**  
**graanrepubliek**

**MENUKAART**



**LOC 1877  
LOODS**

