



Belegde broodjes (Met salade + dressing)

Violina: Jong beleggen kaas	€ 7,00
Polyphon: Omelet, kaas, tomaat, komkommer	€ 8,50
Napoleon: Romige brie	€ 8,50
Décap: Tonijnsalade met kappertjes	€ 8,50
Schuyt: Jong beleggen kaas, ei, tomaat en komkommer	€ 8,50
Maestro: Mozzarella, tomaat, pesto	€ 8,50

Tosti's

Paganini: Kaas	€4,-
Grandeza: Bruin brood met kruidenkaas en beleggen kaas	€ 5,50
Arburo: Kaas en ananas	€ 5,50
Gasparini: Kaas, pesto en tomaat	€ 7,50

Warme gerechten

Freule: Soep van de dag, van De Verspillingsfabriek	€ 5,50
Carillon: Soep van de dag met broodje naar keuze	€ 12,-
Koppelduiker: Pannenkoek met suiker en stroop	€ 5,-
Banjo: Pita met falafel, tahina en tzaziki	€ 8,50
Mortier: Brood met twee vegetarische kroketten	€ 11,50
Steinway: Quiche ricotta spinazie met salade	€ 12,50

Salades

Pyke: Salade met mozzarella en tomaat	€ 12,-
Clay: Tonijnsalade met kappertjes	€ 12,-
Koffie: Met taart naar keuze	€ 7,50



Museum Speelklok wil bijdragen aan een duurzame wereld. Daarom serveren wij in ons café zoveel mogelijk vegetarische producten.



Sandwiches (With salad + dressing)

Violina: Young matured cheese	€ 7,00
Polyphon: Omelet, cheese, tomato, cucumber	€ 8,50
Napoleon: Creamy brie	€ 8,50
Décap: Tuna salad with capers	€ 8,50
Schuyt: Young matured cheese, egg, tomato and cucumber	€ 8,50
Maestro: Mozzarella, tomato, pesto	€ 8,50

Grilled sandwiches

Paganini: Cheese	€ 4,-
Grandeza: Brown bread with herb-cheese and cheese	€ 5,50
Arburo: Cheese and pineapple	€ 5,50
Gasparini: Cheese, pesto and tomato	€ 7,70

Warm dishes

Freule: Soup of the day, from De Verspillingsfabriek	€ 5,50
Carillon: Soup of the day with a bread roll of your choice	€ 12,-
Koppelduiker: Pancake with sugar and syrup	€ 5,-
Banjo: Pita with falafel, tahini and tzatziki	€ 8,50
Mortier: Bread with two vegetarian croquettes	€ 11,50
Steinway: Ricotta spinach quiche with salad	€ 12,50

Salads

Pyke: Salad with mozzarella and tomato	€ 12,-
Clay: Tuna salad with capers	€ 12,-
Coffee: With cake of your choice	€ 7,50



Museum Speelklok wants to contribute to a sustainable world. Therefore, in our café we serve as many vegetarian products as possible.