

keuze uit:
wit honing pavé en bruin noten
desem van bakkerij Schuld

DE 7 HEUVELS

• Lunch •

CLASSICS

12-UURTJE → ook als vegavariant
van Dobben kroket, gebakken ei, soep van de dag
14

UITSMIJTER
gebakken ei met ham en kaas
12,5

VAN DOBBEN KROKETTEN
van Dobben kroketten met mosterdmayonaise
11,5

SOEP VAN DE DAG
geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter
8

KIDS

POFFERTJES 7,5
verschillende dips en fruit

KONING KIP 9,5
kipnuggets, frietjes,
mayonaise en appelmoes

MINI HAMBURGER 8,5
mini hamburger met
frietjes en mayonaise

TOSTI 6,5
met ham en kaas en ketchup

EXTRA'S

RUSTIEKE FRIET MET MAYO 5,5

ZOETE-AARDAPPELFRIET 7,5
met truffelmayonaise en
Parmezaanse kaas

SALADE VOOR ERBIJ 4,5

SPECIALS

POKEBOWL
diverse groenten en sriracha mayonaise
keuze uit: kip, gamba of avocado ↗ in een krokant jasje
15

TROPICAL CHICKEN
huisgemaakte kip-kerrie-mangosalade,
geserveerd met cashewnootjes
14,5

CAULIFLOWER POWER SALADE
salade met krokante bloemkool, Parmezaanse kaas
en citroencrème
14,5

FOCACCIA CARPACCIO ↗ lekker uit de hand
focaccia carpaccio met truffelmayo, pijnboompitjes,
olijf, zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas
15

CAPRESE
getoast olijvenbrood met tomaat, mozzarella,
pesto, basilicum en balsamicocrème
14,5

FLATBREAD TONIJN
flatbread met tonijn, tomatensaus, mozzarella,
olijf en citroenolie
14,5

CRUNCHY KIP
burgerbol met krokant gebakken kip en whiskeysaus
13,5

CLASSIC BURGER
burgerbol met klassieke hamburger en BBQ-saus,
geserveerd met rustieke frieten
18,5

↗ ook verkrijgbaar
als cheeseburger

Allergie of dieet? Meld het bij de
bediening - in overleg is er veel mogelijk.
Scan de QR-code voor onze
allergenenkaart.



DE 7 HEUVELS

• Info •

KOFFIE

Onze koffie komt van Mocca d'Or, een koffiebranderij in Zwolle. Voor de lungo/koffie gebruiken wij een krachtige Italiaanse espresso koffie, met smaaknuances van pinda en aarde. Voor onze cappuccino en espresso gebruiken wij een krachtige espressomelange met een uitgesproken karakter en smaaknuances van walnoot, gember en karamel.

THEE

Bij het Konkeltje in Zwolle, koffie- en theewinkel van Mocca d'Or, vindt u meer dan 150 soorten thee vanuit de hele wereld. Veel theeën in het assortiment zijn pure theesoorten afkomstig van één plantage, regio of land. U kunt er bij ons één uitkiezen en zelf scheppen!

BROOD

In de bakkerij achter de winkel aan de Zuiderzeestraatweg wordt elke morgen opnieuw alles vers bereid. Hierbij wordt gewerkt op ambachtelijke wijze met recepturen die binnen de familie Schuld al sinds 1886 gebruikt worden. Reken maar dat dat de smaak van het brood ten goede komt. Wij serveren bruin noten dessem en wit honing pavé.

GROENTE & FRUIT

Bij Fruitverkoop Hamberg staat lokale en duurzame voeding hoog in het vaandel. Ooit begonnen als teler van appels en peren langs de IJssel, zijn zij nu toegewijd aan het inkopen van verse, seizoensgebonden groenten en fruit rechtstreeks van lokale fruittelers.

DE WIJNDRAGERS UIT ZWOLLE

Een mosterd-, dressing- en sauzenproducent waar het ambacht hoog in het vaandel staat. Deze producten worden gemaakt van natuurlijke en kwalitatief hoogwaardige grondstoffen. U gaat het proeven in onze mosterd en marinades.

VLEES

Ons vlees komt van slagerij Ter Weele: een echte ambachtelijke, zelfslachtende slager. Ook de carpaccio wordt door deze slager vers geleverd.

VIS

Al sinds 1982 is Koelewijn's Vis-speciaalzaak een feit. Voor die tijd ventte (o)pa Dirk Koelewijn al in de omgeving. Bij Koelewijn's Vis-speciaalzaak heeft vis nét dat beetje meer. Ze streven iedere dag weer naar de beste kwaliteit.

KAAS

Onze kaas komt van Van den Brink, een familiebedrijf met meer dan 40 jaar ervaring in kaas en volgens haar klanten al jaren 'de lekkerste'. Van den Brink heeft als missie het weer op de kaart zetten van echte lekkere kaas, kaas zoals het bedoeld is. En doen oude tijden herleven met passie en liefde voor het product.

GRIEKSE SMAAKMAKERS

Wij gebruiken naast huisgemaakte dressings de olijfolie, balsamico en dressings van Cretan Nectar, verkrijgbaar bij Doraki in Elburg. Geproduceerd op het Griekse eiland Kreta, 100% natuurlijk en vrij van (kunstmatige) toevoegingen. Cretan Nectar combineert traditie en modern en creëert zo de meest bijzondere smaakcombinaties. Een heerlijke toevoeging voor een aantal van onze gerechten.

OVER ONS

Bij De 7 Heuvels gaat werken en leren samen. Dat betekent dat wij ruimte bieden aan mensen om zichzelf te ontwikkelen, door middel van dagbesteding en reïntegratietrajecten. In de gasterij, zowel in de keuken als in de bediening, bieden wij leer-werkplekken aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Samen met ervaren beroepskrachten zorgen wij voor een zo groot mogelijke leerwinst. Ons personeel vraagt soms iets meer van uw tijd, maar wij bieden altijd goede zorg en kwaliteit. Heeft u een vraag? Wij vertellen u graag over ons bedrijf!