



't kleine

verschil

groot in smaak en sfeer

# Lunch

tot 17.00 uur

## Donker Desem Brood

Bij het maken van desembrood voegen bakkers geen gist toe, maar een moederdeeg. Dat is een papje van bloem met water, dat de bakker uren, soms dagen laat rijzen. In dat desempapje doen de melkzuurbacteriën en natuurlijke gisten vanzelf hun werk. Door het deeg steeds aan te vullen met bloem en water, komt de bakker tot de ideale verhouding voor het bakken van zuurdesem.

▶ Dun Gesneden Runderhaas ▶ Truffelmayonaise ▶ Grana Padano ▶ Olijven ▶ Rucola	9,25
▶ Gerookte Zalm ▶ Kruidenkaas ▶ Rucola	9,95
▶ Ham ▶ Kaas ▶ Eiersalade ▶ Sla ▶ Rauwkost ▶ Mosterdmayonaise	8,50
▶ Twee "Oma Bobs" Rundvlees Kroketten ▶ Mosterd ▶ Salade	8,75
▶ Brie ▶ Walnoot ▶ Honing ▶ Rucola	 8,50
▶ Boeren Omelet ▶ Champignons ▶ Paprika ▶ Tomaat ▶ Kaas ▶ (en voor de liefhebber Spek)	 9,95

---

## Witte Stokbroodjes uit de oven

---

▶ Pikant Gehakt ▶ Kaas ▶ Zoete Chilisaus  **7,50**

---

▶ Spinata Romano ▶ Tomaat ▶ Paprika ▶ Olijf ▶ Kaas **7,95**

---

▶ Champignons ▶ Paprika ▶ Ui ▶ Brie **7,00**

---

## Italiaanse bol

---

▶ Gebakken kip ▶ champignons **9,95**  
▶ salade ▶ cocktailsaus

---

## Lunch "T Kleine Verschil"

---

▶ Twee sneën desem brood ▶ eiersalade-kip ▶ Brie **11,50**  
▶ "Oma Bobs" rundvlees- of groente kroket  
▶ en een kop heerlijke soep

---





---

# Lunch

tot 17.00 uur

---

Gerechten met een  zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch worden aangepast


---

## Soepjes

---

Soepjes worden geserveerd met desembrood en roomboter.

---

- ▶ Asperges crème soep met (ham) en ei  **6,75**
  - ▶ Heldere gevogelte bouillon met julienne van flensjes en kervel **6,00**
- 

## Tosti & Sandwich

---

- ▶ Club Sandwich ▶ Kip ▶ Spek ▶ Eiersalade **11,50**  
▶ Salade ▶ Cocktailsaus
  - ▶ "Dubbele tosti" ▶ ham ▶ kaas **5,50**  
▶ salade ▶ curry
-

---

## Salades

---

Salades worden geserveerd met desembrood en roomboter.  
Salades als maaltijdsalade + € 3,00

---

▶ Gebakken Kiphaasjes ▶ Fruit ▶ Kerrie Saus **11,50**

---

▶ Gerookte Vissoorten ▶ Cocktailsaus **13,75**

---

▶ Brie ▶ Walnoten ▶ Croutons  **11,00**

---





---

# Diner

---

vanaf 12.00 uur

---

## Brood

---

(voor ca 2 personen)

---

▶ Half desembrood ▶ baguette ▶ aioli ▶ kruidenboter **5,50**

---

## Voorgerechten

---

▶ Carpaccio Van Runderhaas ▶ Truffelmayonaise **11,75**  
▶ Grana Padano ▶ Olijven ▶ Croutons ▶ Rucola


---

▶ Kalfsfilet ▶ Tonijnmayonaise ▶ Groene Asperges **11,75**  
▶ Rucola

---

▶ Chefs Special ▶ 6st Scampi **11,95**  
In kruidenboter en knoflook gebakken

---

▶ Burrata ▶ Zongedroogde Tomaatjes **12,00**  
▶ Pistache ▶ Pesto 

---



---

## Salades

---

Salades, voorgerechten en soepjes worden geserveerd met desembrood en olijfolie. Salades als maaltijd salade + € 3,00

---

▶ Gebakken Kiphaasjes ▶ Fruit ▶ Kerrie Saus **11,50**

---

▶ Gerookte Vissoorten ▶ Cocktailsaus **13,75**

---

▶ Brie ▶ Walnoten ▶ Croutons  **11,00**

---

## Soepjes

---

Soepjes worden geserveerd met desembrood en roomboter.

---

▶ Asperges crème soep met (ham) en ei  **6,75**

---

▶ Heldere gevogelte bouillon met julienne van flensjes en kervel **6,00**

---



# Diner

vanaf 12.00 uur

Ons kalf- en rundvlees is afkomstig van het Limburgs Limousin rund. De runderen grazen voornamelijk in natuurgebieden, waar ze alle ruimte en rust hebben. Het resultaat is een kwalitatief hoogwaardig stukje vlees dat door zijn mooie structuur lekker mals en sappig is. De kleur is vaak iets lichter dan andere runderen.

## Hoofdgerechten

▶ Zalmfilet ▶ Asperges ▶ Krielaardappel ▶ Roomsaus **19,50**

▶ Vispotje ▶ Penne Pasta ▶ Groenten ▶ Vissaus **19,50**

▶ Kalfsoester ▶ Asperges ▶ Krielaardappel  
▶ Mosterdsaus **23,00**

▶ Vega Curry ▶ Kokosrijst ▶ Groenten  **17,00**  
▶ Champignon ▶ Paprika ▶ Cashewnoot

▶ Biefstuk ▶ Champignon- Of Peppersaus ▶ Groenten **19,50**  
▶ Aardappelgarnituur

▶ Saté Van Varkenshaas ▶ Atjar ▶ Kroepoek ▶ Frites **17,50**





---

## Supplementen

---

▶ Portie frites **2,75**

---

▶ Bakje warme groenten **3,50**

---

▶ Bakje salade **3,00**

---

▶ Mayonaise ▶ Mosterd ▶ Curry ▶ Ketchup **0,65**

---





# Diner

vanaf 12.00 uur

---

## Kids tot 12 jaar

---

▶ Tomaten Crème Soep **4,50**

---

▶ Krokot Of Frikadel Met Frites ▶ Appelmoes ▶ Mayo **5,00**

---

▶ Kipnuggets Met Frites ▶ Appelmoes ▶ Mayo **5,50**

---

▶ Schnitzeltje Met Frites ▶ Warme Groenten **7,50**

---

▶ Biefstukje Met Frites ▶ Warme Groenten **9,95**

---

▶ Poffertjes **4,25**

---

▶ Kinderijsje **4,50**

---

## Kindermenu

---

▶ Tomaten crème soep  
▶ Penne pasta "Bolognaise"  
▶ Kinder ijsje **14,50**

---

---

## Toetjes

---

- ▶ Koffie of cappuccino "T Kleine Verschil" bol ijs
  - ▶ slagroom ▶ 2 bonbons van Smores
- 
- 6,25**

Smores, gelegen in Meerssen staat voor kwaliteit en puurheid. Jennifer Heijnen en Sebastien Trudelle hebben elkaar leren kennen op de finale van de "World Chocolate Masters" in Parijs en hebben sindsdien vele Awards binnengesleept. In 2019 behaalde Sebastien de hoogst haalbare titel; "Meilleux Ouvrier de France" waarvoor hij werd gehuldigd door de Franse president Macron.

- 
- ▶ Roomijs ▶ Chocoladesaus ▶ Slagroom
- 
- 6,75**

- ▶ Staciarella Mousse met Advocaat
- 
- 7,50**

- ▶ Creme Brulee ▶ Aardbeien ▶ Roomijs
- 
- 8,50**

- ▶ Kaasplankje ▶ Zwartbrood ▶ Appelstroop
- 
- 9,95**
- 





# *Koffie* - specials

---

- ▶ Irisch koffie met Jameson **6,75**

---

- ▶ French koffie met Grand Marnier **6,75**

---

- ▶ Limburgse koffie met Els la vera **6,75**

---

- ▶ Spanisch koffie met Tia Maria **6,75**

---

- ▶ Italian koffie met Ameretto **6,75**

---

# Knabbel

---

▶ Draadjesvlees bitterballen "Oma Bob" met mosterd - 6 st. **4,75**

---

▶ Vleesvrije bitterballen "Oma Bob" - 6 st. **4,75**

---

▶ Kaas-rucola croquetjes - 6 st. **5,25**

---

▶ Seranoham croquetjes - 6 st. **6,00**

---

▶ Calamaris met knoflooksaus - 10 st. **6,50**

---

▶ Portie olijven **3,75**

## Plankjes

---

▶ Kaasplankje - Vier soorten kaas met desembrood **12,50**

---

▶ Broodplank - ½ desem brood - ½ baguette  
kruidenboter - aioli **5,50**

---





Peschstraat 50  
6166 CT Geleen

046 475 1030

[info@hetkleineverschil.eu](mailto:info@hetkleineverschil.eu)  
[www.hetkleineverschil.eu](http://www.hetkleineverschil.eu)