



**LEF & CO**

LUNCH | DINER | BORREL

Strandboulevard Oost 16-18  
3841 AB Harderwijk  
0341 - 745 233  
info@lefharderwijk.nl  
www.lefharderwijk.nl

*Waar Lef & Smaak samen gaan*



# LEF & CO

LUNCH | DINER | BORREL





# LIEBER GAST

**Darf ich Sie bitten, Ihre Zeit mit uns zu verbringen?  
Einrichtung LEF & CO, um über diesen Ort nachzudenken?  
Sie befinden sich auf historischem Boden  
das eine spannende Geschichte hat.**

Harderwijk erhielt am 11. Juni 1231 vom Herzog von Gelre Stadtrechte. Harderwijk liegt am Ufer des ehemaligen Zuiderzee, ist aufgrund des Überseehandels ein strategischer Ort. Zu einer Stadt gehört auch eine Stadtmauer, die auf der Landseite um 1300 errichtet wurde. Reste der Stadtmauer auf der Seeseite sind in unserer Kelleransicht noch sichtbar. Diese stammt aus der Zeit um 1330. Wenn man bei den Toiletten im Keller unten einen kurzen Halt machen muss, kann man diese Mauer noch sehen!

Herzog Karl von Geldern hatte Schwierigkeiten, die Kontrolle über die Stadt zu behalten, und ordnete den Bau eines Unterschlupfs für den Drost, seinen Machtvertreter, an.

Der Bau eines echten Gebäudes begann im Jahr 1539 Zwangsburg. Ein Teil wurde gegen die Stadt gebaut, vollständig ummauert und ein Wassergraben zwischen der Stadt und der Zwangsburg. Das Gebiet erstreckte sich vom heutigen Rathaus bis zu den beiden Brücken vor unserer Haustür.

Ihr Stuhl steht an der Stelle, wo einst die Zwangsburg stand. Eine Festung mit Kasematten und Türmen, von der aus der Herzog Kanonen auf See abfeuerte, um die Stadt anzugreifen und den Feind zu verteidigen.

Die Zwangsburg wurde 1581 abgerissen, es seien aber noch große Teile unter der Erde erhalten geblieben, wie Zeugen bezeugen die schönen Funde während der Ausgrabung.

Im Jahr 2022, vor und während des Abrisses des Gebäudes der Vorgänger von LEF & CO führte eine archäologische Ausgrabung durch. Die Überreste der Zwangsburg, der Stadtmauer, der Kasematten und des Peelenpoorts wurden freigelegt. Auch die Jauchegrube des Hauptgebäudes der Zwangsburg wurde untersucht. Jetzt wissen wir, welche Luxusgüter die Bewohner besaßen und was sie aßen: Fleisch, Fisch (Schellfisch, Wittling, Kabeljau, Hering, Aal usw.), Obst (Pflaumen, Beeren, Brombeeren, Weintrauben usw.) und Getreide. Es war gut, hier zu essen!

Ihr Stuhl steht also auf historischem Boden, wo der Kampf zwischen der Stadt und dem Herrn ausgetragen wurde. Aber auch in was kämpfte gegen das Meer. Während des 80-jährigen Krieges (1568-1648) gelang es der Stadt, sich dem Kampf der spanischen Behörden zu unterwerfen, was zum Abriss der Burg führte.

**Ich wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei  
LEF & CO.**

*Maarten Wispelwey*  
Regioarchäologe

# LUNCH

Das Mittagessen wird bis 16:00 Uhr serviert

KALT SERVIERTE SANDWICHES

**RINDERCARPACCIO** 15.00  
Sonnentrocknete Tomate | Pinienkerne |  
Pesto | Altes Amsterdam

**ROASTBEEF** 15.00  
Eiersalat | gebratener Speck | Trüffelmayonnaise

**VITELLO TONATO** 15.00  
Dünn geschnittenes Kalbfleisch | Thunfisch-Mayo-  
nnaise | frittierte Kapern | marinierte Oliven |  
geröstete Paprika

**THUNFISCHSALAT** 14.00  
Rote Zwiebel | gekochtes Ei

**RÄUCHERLACHS** 14.00  
Dill-Gurken-Salat | Rettich | Rucola

**HUMMUS** 12.00  
Gerösteter Pfeffer | Sellerie | zhug

*Wahl aus: Italienisches Brötchen, Waldkorn-  
Brötchen oder glutenfreies Brot*

WARM SERVIERTE SANDWICHES

**GEGRILLTES LEF & CO STEAK** 17.00  
Tomatensalsa | Trüffelmayonnaise |  
Parmesan Käse

**GEBRATENER, WÜRZIGER  
HÄHNCHENSCHENKEL** 15.00  
Stir-fried oriental vegetables | sesame mayonnaise

**GEBRATENE GARNELENSCHWÄNZE** 16.00  
Piri-Piri-Knoblauchbutter | mit Brot serviert

**12 UHR** 15.00  
Tomatensuppe | Krokette (auch möglich mit  
vegetarische Krokette) | Mini-Türsteher | Käsesandwich |  
braunes oder weißes Ackerlandbrot

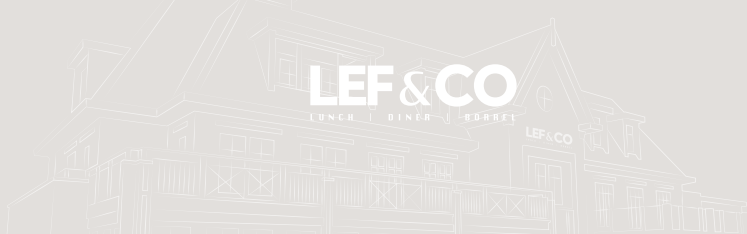
**2 KROKETTEN VON DE HEEREN  
VAN LOOSDRECHT** 12.00  
Bruin mit Boerenland-Brut | Zaanse mosterd

**2 GROENTEKROKETTEN VAN  
DE HEEREN VAN LOOSDRECHT** 12.00  
Braunes oder weißes Ackerlandbrot | Zaanse-Senf

**SPIEGELEIER MIT BROTSCHIEBE** 10.00  
Braunes oder weißes Ackerlandbrot | Wahl aus: Käse,  
Schinken, Speck oder Roastbeef (1 € pro Wahl)

**ZIEGENKÄSE AUS DEM OFEN** 12.00  
Kandierte Nüsse | Apfel | Balsamico-Sirup

*Wahl aus: Italienisches Brötchen, Waldkorn-Brötchen  
oder glutenfreies Brot*



**WRAPS****KNUSPRIGES HÄHNCHEN** 12.00

Frischer Salat | Speck | Gurke |  
Chili-Mayonnaise

**GERÄUCHERTE MAKRELE** 12.00

Salat | Apfel | Gurke | Zitronenmayonnaise

**ZIEGENKÄSE** 12.00

Zucchini | Walnuss | Apfel | Honig-Senf-Sauce

**BASTARD GRILL****LEF & CO SPECIAL BURGER** 21.00

Black Angus Burger | Salat | Speck |  
karamellierte Zwiebel | Altes Amsterdam |  
hausgemachte Trüffelmayonnaise

**LEF BURGER** 21.00

Black Angus Burger | Salat | Gorgonzola |  
Tomaten-Sambal

**LEF & CO BEYOND BURGER** 19.00

Veganer Burger | Salat | karamellierte Zwiebel |  
frischer Knoblauch | hausgemachte  
Trüffelmayonnaise

**MAHLZEITSALATE****RINDERCARPACCIO** 18.00

Sonnengetrocknete Tomate | Pinienkerne |  
Basilikumpesto | Altes Amsterdam

**SALAT HARDERWIJK** 22.00

Geräucherter Lachs | geräucherte Makrele | Garnelen  
| Blumenkohlcreme | süß-saure Gurke | rote Zwiebel

**CAESAR SALAT** 18.00

Knuspriges Hähnchen | pochiertes Ei | Speck |  
Croutons | Parmesan Käse

**ZIEGENKÄSE AUS DEM OFEN** 17.00

Rote Bete | Walnüsse | Honig-Senf-Dressing

*Die Menüsalate können sowohl zum Mittag-  
als auch zum Abendessen bestellt werden und  
werden zum Mittagessen mit weißem oder  
braunem Bauernbrot serviert*



**Lebensmittelallergie?** In unseren Produkten können verschiedene Arten von Allergenen enthalten sein. Sie haben eine Frage zur Zusammensetzung eines Produktes? Frag uns. Wir helfen Ihnen gerne!

# DINER

## DIE VORSPEISE

### **STECKBRETT** 8.00

Verschiedene Aufstriche

### **TOMATENSUPPE** 8.00

Mascarpone-Basilikum-Creme

### **RINDERCARPACCIO** 15.00

Pinikerne | sonnengetrocknete Tomate | Basilikumpesto | Altes Amsterdam

### **STEAK-TARTAR** 17.00

Klassische saure Beilage | pochiertes Ei | Trüffelmayonnaise | Steak-Tartar-Sauce

### **GERÄUCHERTE ENTENBRUST** 16.00

Tarte Tatin mit roten Zwiebeln | Sirup aus Aceto-Balsamico-Essig

### **VITELLO TONNATO** 15.00

Dünn geschnittenes Kalbfleisch | Thunfisch-Mayonnaise | frittierte Kapern | Oliven | gerösteter Parika

### **IN ÖL FRITTIERT PILZE** 10.00

Zubereitet mit cremiger toskanischer Knoblauchbutter | Tomaten-Crostini

### **TRIPTYCHON VON LACHS** 17.00

Sashimi-Lachs | Rouleau-Lachs | Lachsbonbon | Basilikumsirup | gesalzene Zitrone

### **GARNELENGRATIN** 18.00

Knoblauch-Sahnesauce | mit Käse überbacken | Tomaten-Crostini

### **ZIEGENKÄSE CRÉME BRÛLÉE** 16.00

Gebratene Garnelen | Tomatentapenade | Nussöl | Parmaschinken knusprig

### **REED-RÜBEN-TARTAR** 13.00

Ziegenkäse | karamellisierte rote Zwiebel | Nüsse

## BURGERS

### **LEF & CO SPECIAL BURGER** 21.00

Black Angus Burger | Salat | Speck | karamellisierte Zwiebel | Altes Amsterdam | hausgemachte Trüffelmayonnaise

### **LEF BURGER** 21.00

Black Angus Burger | Salat | Gorgonzola | Tomaten-Sambal

### **LEF & CO BEYOND BURGER** 19.00

Veganer Burger | Salat | karamellisierte Zwiebel | frischer Knoblauch | hausgemachte Trüffelmayonnaise



**FLEISCH****LAMMHÜFTE** 32.00

Gegaard traf ein Kruidenkorst | Mittelmeer  
Erdapfelgratin | tijm jus | seizoensgroenten

**LEF & CO STEAK** 35.00

Flacheisenwagen ca. 300 Gramm | gefrituurde  
uienringen | chimichurri | seizoensgroenten

**SPARE RIBS** 25.00

Krautsalat | Knoblauchsauce | gezuckerter Maiskolben

**TIER VON  
DER BASTARD GRILL** 30.00

4-Jahreszeiten-Pfeffersauce | geröstete Schalotte |  
saisonales Gemüse

**HÄHNCHENSATAY VOM HÄHNCHEN-  
SCHENKEL** 21.00

Atjar | gebakken ui | satésaus

**SURF & TURF** 32.00

Mit Rose gebratene Kalbsauster | Garnelenspieß |  
geröstete Pfeffersoße | Gemüse der Saison |  
Mediterraanse aardappelgratin

**FISCH****TIGERGARNELEN** 26.00

In Knoblauchöl frittiert | würzige Tomatensalsa |  
saisonales Gemüse

**WOLFSBARSCHFILET** 24.00

Weißweinsauce | schwarzer Knoblauch | süße und  
saure rote Zwiebel | Erbsencreme | saisonales Gemüse

**LACHSFILET** 25.00

Zitronendillbutter | saisonales Gemüse

**VEGETARISCH****LEF & CO BEYOND BURGER** 19.00

Veganer Burger | Salat | karamellierte Zwiebel |  
frischer Knoblauch | hausgemachte Trüffelmayon-  
naise (vegan)

**GEGRILLTER GEMÜSESPIESS** 19.00

Aubergine | Zucchini | Pilze |  
Kartoffelgratin | rote Pfeffersoße |  
gebratene Zwiebelringe | Oregano

*Zu allen Hauptgerichten servieren wir  
Pommes und Mayonnaise*

Bratkartoffeln	4.00
Salat	4.00

**Möchten Sie bei LEF & CO arbeiten?** Wir suchen für unser Restaurant im Service und in der Küche neue Kollegen, sowohl in Teilzeit als auch in Vollzeit. Sind Sie bereit, in unserem netten, kleinen und freundlichen Team hart zu arbeiten? Erkundigen Sie sich nach den Möglichkeiten!



# KIDS

## KINDERGERICHTE

**PFANNKUCHEN** 7.00

Sirup oder Zucker

**KLEINE SPARERIBS** 10.00

Pommes | Apfeloße

**HÜHNERNUGGETS** 7.00

Pommes | Apfeloße

**FRIKANDEL** 7.00

Pommes | Apfeloße

**KROKETTE** 7.00

Pommes | Apfeloße

**TOMATENSUPPE** 8.00



# DESSERT

## NACHSPEISEN

### **DAME BLANCHE** 9.00

3 Kugeln Vanilleeis | Schokoladensauce | Creme

### **PORNSTAR MARTINI** 11.00

Passionsfrucht | Vanille-Wodka-Schaum

### **MILLE FEUILLE VAN WITTE EN PURE CHOCOLADEMousse** 10.00

Marinierte rote Früchte |  
Amarettosirup | Passionsfruchteis

### **CRAZY BANANA SPLIT** 10.00

Bananenkompott | Schokoladeneis | Schokoladen-  
sirup

### **SORBET** 10.00

3 Sorten Sorbet-Eis | frisches Obst |  
Himbeersirup | Creme

### **KINDEREIS** 6.00

2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne

## KAFFEE

### **BESONDERER KAFFEE**

#### **Cafe Español** 8.25

*Kaffee mit Licor 43 und Schlagsahne*

#### **Cafe Contreau** 8.25

*Kaffee mit Cointreau und Schlagsahne*

#### **Cafe Famous** 8.25

*Kaffee mit Famous Grouse Whiskey und  
Schlagsahne*

#### **Cafe Italian** 8.25

*Kaffee mit Amaretto und Schlagsahne*

### **ALKOHOLFREIE KAFFEESPEZIALITÄTEN**

#### **Cafe Amore Amaretto** 6.25

*Kaffee mit Mandelsirup und Schlagsahne*

#### **Cafe Amore Vanilla** 6.25

**Etwas zu feiern?** Unsere Brasserie bietet viele Möglichkeiten. Privates Essen, Geburtstag, Hochzeit, Meeting, Babyparty usw. Fragen Sie nach den Möglichkeiten!

**Haben Sie etwas zu feiern?** Sie können ein Zimmer bei Lef & Co. mieten. Wie schön ist es, Ihre Party an einem der schönsten Orte am Strandboulevard von Harderwijk zu feiern? Ob Geburtstag, Jubiläum, Hochzeit, Ob Firmenfeier, Geschäftstreffen oder Gruppenessen, bei Lef & Co. sind Sie herzlich willkommen. Wir haben nicht nur den Platz, sondern sorgen auch für Snacks, Getränke, Mittag- oder Abendessen.

**Unser Standort eignet sich hervorragend für:**

- Hochzeiten
- Geschäftstreffen
- Firmenfeiern
- Geburtstage
- Jubiläum
- Gruppenessen
- Hochzeitsort
- Treffen
- Kurse
- Präsentationen

**Möchten Sie jemanden überraschen?** Geben Sie ihm oder ihr ein Geschenkgutschein von Lef & Co. Das ideale Geschenk für einen Geburtstag, als Dankeschön oder um jemanden ins Rampenlicht zu rücken stellen. Der Geschenkgutschein kann für Mittag- und Abendessen oder Getränke in unserem Restaurant oder auf der Terrasse eingelöst werden. Für jeden Betrag in unserem Restaurant erhältlich.



FOLLOW US

