

VOOR BIJ DE BORREL *tot 24.00 uur*

Nootjes   	3,50
Olijven	3
Rustiek Plukbrood  <i>Met huisgemaakte dips</i>	7
Kaas-Worst plank  <i>Verskillende kazen droge worst fuet</i>	10
Borrelplank  <i>Rustiek plukbrood met dips Twentse ham diverse droge worst & kazen olijven warm bittergarnituur</i>	20
Bittergarnituur  <i>12 stuks met mayonaise en curry</i>	11
Bourgondische Bitterballen <i>8 stuks met mayonaise en mosterd</i>	9
Vega Bitterballen  <i>8 stuks met mayonaise en mosterd</i>	9
Nacho's BBQ  <i>Pulled Pork guacamole cheddar red relish BBQ saus</i>	10
Frietje Truffel   <i>Truffelmayo parmezaan lente-ui</i>	6,50



KINDERMENU?

Vraag ons naar de speciale kinderkaart!

BIER VAN DE TAP

Grolsch van de tap 0,2L | 0,25L | 0,5L
Grolsch Weizen 0,3L | 0,5L
Texels Skuumkoppe
Vraag ook naar onze wisseltaps

INDIAN PALE ALE (IPA)

Hazey Jane - Brewdog | 5,0%
Blurred Lines | Jopen | 5,3%
Hop Zij Met Ons - Jopen | 6,0% 
Stoere Snor | 7,2%

BLOND

La Chouffe | 6,2%
Duvel 666 | 6,66%
Grimbergen | 6,7%
Barbar, Blond Honingbier | 8,0%
St. Feuillien | Grand Cru | extra blond | 9,5%

WEIZEN EN WIT

Paulaner Hefe (0,5L) | 5,5%
IJwit, Brouwerij 't IJ | 6,5%

DUBBEL

Grimbergen Dubbel | 6,5%
Maredsous Bruin | 8,0%

AMBER

Kwak - Bosteels | 8,4%

TRIPEL

La Fourchette | 7,5%
Karmeliet - Bosteels | 8,4%
Non de Jus - 100 WATT | 8,8%
Grimbergen Tripel | 9,0%
Westmalle Trappist | 9,5%

OVERIGE BIEREN

Kriek Max - Belgisch kersenbier | 3,5%
Corona | 4,5%
Desperados | 5,9%

ALCOHOL VRIJ/ARM

Liefmans - Fruitesse | 0,0%
Weizen - Grolsch | 0,0%
Grolsch 0.0 | 0,0%
Radler - Grolsch | 0,0% | 2,0%
Vrijwit - Brouwerij 't IJ | 0,5%
Free IPA - Brouwerij 't IJ | 0,5%
Skuumkoppe - Texels | 0,0%



SOEPEN *Geserveerd met brood en boter*

Champignonsoep  7
Kastanjechampignons | croutons

Tomatensoep  7
Spekjes | lente-ui | croutons

Soep van het Seizoen 7
Wisselende soep

DOORGERECHTEN

Rustiek Plukbrood  7
Met huisgemaakte dips

Champignons in bierbeslag  13
Kastanjechampignons | krokant bierbeslag | knoflook- en chilisaus

Steak Tartaar Traditioneel   14
Kappertjes | augurk | ei | rode ui | pijnboompitten

Carpaccio   14
Huisgemarineerde carpaccio | pesto | rucola | parmezaan | pijnboompitten | truffelmayo

Gamba Pil Pil   14,50
Black Tiger Gamba’s | pittige knoflookolie | brood

Beef Tataki   15
Dun gesneden bavette | oosterse saus | coleslaw lente-ui

Proeverij van de Kaart 14,50
Seizoenssoepje | Beef Tataki | Gamba Pil Pil | Champignon in bierbeslag

WIJNEN *Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart*

WIT glas/fles
Pinot Grigio 5,60/26
McPherson | fris ~ fruitig ~ droog
Verdejo 5,80/28
Portia | fris ~ steenfruit ~ citrus
Chardonnay 5,80/28
Maison la Chenais | vol ~ zacht ~ droog
Spätlease 4,60/20
J.Forster, Rheinhessen | fruitig ~ zoet

ROSE 5,80/28
Grenache
Maison La Chênais | fris ~ fruitig ~ vol

ROOD 5,60/26
Primitivo
A6mani | vol ~ romig ~ zijdezacht
Tempranillo 6,40/30
Portia | Ribera de Duero | soepel ~ vol ~ fruitig

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappels, patat en een frisse huisgemaakte salade.

Smashed Burger  19,50
Brioche bol | dubbele beefburger van de grill | sla | tomaat | cheddar | red relish | BBQ saus

Shrimp Burger  19,50
Brioche bol | krokante garnalen burger | sla | tomaat | fried pickles | red relish | ranch dressing

Kipdij Saté   19,50
Lente-ui | krokante uitjes | kroepoek

‘Wiene’ Schnitzel 21
Saus naar keuze: champignon-, zigeuner- of pepersaus

Boerenschnitzel 23,50
Spek | uien | champignons | paprika | courgette | gebakken ei

Spareribs  24,50
Mals gegaarde spareribs | zoete marinade

Biefstukpannetje   25,50
Biefstukpunten | champignons | paprika | taugé | courgette | ketjapsaus

Mixed grill   24,50
Biefstuk | kipfilet | varkensmedaillon | kruidenboter

Varkenshaas 26,50
Venkel | abrikoos | smokey amandel | gerookte jus

Zalm   27,50
Ovengebakken zalm | hollandaisesaus

Biefstukspies van de grill   28,50
Diamanthaas | ketjapsaus | krokante ui

Rib-eye van de grill (300 gr.)   35
Keuze uit pepersaus of Café de Paris boter

PASTAGERECHTEN

Limoen Ravioli  20
Ricotta | spinazie | frisse limoen-muntsaus | tomaat | parmezaan | rucola | pijnboompitten

Tagliatelle Gamba  21
Black Tiger gamba’s | groenten | roomsaus | rucola | pijnboompitten

Spaghetti Burrata  21
Tomaten-basilicumsaus | Parmaham | parmezaan | rode ui | lente-ui

HEB JE EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

Voor informatie over allergenen kun je bij onze medewerkers terecht. Een aantal gerechten hebben wij voor je gemarkeerd:

-  Dit gerecht is/kan vegetarisch gemaakt worden
-  Dit gerecht is/kan glutenvrij gemaakt worden
-  Dit gerecht is/kan lactosevrij gemaakt worden

WEEKEND SPECIALS

Elk weekend (donderdag t/m zondag) serveren wij 2 verschillende specials.
Vraag ons gerust naar de details!

DESSERTS

Amazing Amarena  9
Warme kersen | amarena en vanille-ijs | slagroom

Crème Brûlée  9
Vanille-ijs | slagroom

Witte Arretjescake 9
Witte choco mousse | bosvruchtenijs | bastogne

Dessert van de Chef 12
Proeverij van verschillende desserts

Koffie met Lekkernijen 9,50
Luxe bonbons van Nollen | diverse huisgemaakte lekkernijen (keuze uit koffie, thee of cappuccino)

Koffie met Likeur en slagroom 8,50
Irish | Italian | French | Spanish | Baileys

IJS

Classic Strawberry  8,50
Aardbeien- en vanille-ijs | verse aardbeien | aardbeiensiroop | slagroom

Crazy Nuts 8,50
Salted Caramel-, Nuts Explosion-, en hazelnoot-ijs | geroosterde noten | karamel | Amaretto | slagroom

‘Net eem aans’ Dame Blanche 8,50
Chocolade-ijs | vanillesaus | slagroom