

Dagkaart tot 16.00 uur

Goeiemôgge

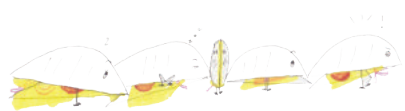
9-minuten-vrije uitloop-eitje	1,00
Huisgemaakte spelt-muesli	3,80
Wisselende hartige muffin (zie bord)	3,80
Warm bananabread met 'n klontje roomboter	4,50
Suikerbrood met roomboter en aardbeien	5,50
Alleen-in-het-weekend-croissantje "zonder"	2,50
Alleen-in-het-weekend-croissantje met nutella, jam of Goudse kaas	3,90
Peuterbroodje met jam of met speculoospasta	4,00
Peuter-mini-tosti kaas of Livarham / kaas	4,00 / 4,70
Scones met creamcheese en lemoncurd of jam	5,80
Ontbijtje Slankie: Knäckebröd met kaas of zalm, kleintje jus en een eitje	6,20 / 7,80
Geroosterd brood met gestoofde linzen en 'n gekookt eitje	5,70
Geroosterd brood met verse avocado en limoen-mayo	5,80
Geroosterd brood met Tynjetaler (Friese gatenkaas) en radijs	5,80
Wisselende fritatta (zie bord)	4,90
Kefir met huisgemaakte granola	4,90
Boerenyoghurt met 1 ingrediënt naar keuze:	4,90
leder volgend ingrediënt: granola / muesli / pitten-zaden mix / noten / honing / sinaasappelsap / banaan / aardbei / verse passievrucht / appel / peer / verse vijg / cacao nibs / cocosschaafsel / stuifmeelkorrels	+ 0,80

Wit broodje of bruine boterham

Warme lamsgehaktballetjes met tzatziki en geroosterde paprika	7,80
Rode bietjes, gekookt eitje, mayo en veldsla, met of zonder spekjes (Livar)	7,50 / 7,10
Geroosterde pompoen met hazelnoot en gefrituurd salieblad	7,20
Gegratineerde Manchego (Spaanse schapenkaas) met verse bladspinazie, gepofte knoflook en zongedroogde tomaatjes	7,60
Buffelmozzarella met tomaatjes, olijfolie en verse basilicum	7,70
Gruyère met ingelegde venkel en pompoenpitjes	7,60
Huisgemaakte makreelsalade (gerookte makreel-pepertje-koriander-limoen)	7,40
Serranoham met rucola, honingtomaatjes en olijfolie	7,70

Bagels

Vijggie: verse vijg, vanille-roomkaas, geroosterde amandelsnippers en honing	7,70
Kaassie: jong belegen kaas met 'n eitje, beetje mayo en bieslook	7,80
Twinny: creamcheese, radijs en sesamzaad + creamcheese en komkommer	7,30
Crabby: Noordzee crab met avocado, honingtomaatje, limoentje en olijfolie	7,90



Panini (van de grill)

Caprese: mozzarella met tomaat en verse basilicum	8,30
Bleu: Blue d'Auvergne met roodlof en pistache / walnotenpasta	8,60
Spargel: groene asperges met zongedroogde tomaatjes, mozzarella en basilicum	8,80
Brie: Serranoham met brie, perzik en ingemaakte Jalapeño pepers	8,70
Steak: gegrilde entrecôte met Fontina kaas en pittige Chimichurri	9,50

Salades en andere gerechtjes..

Wisselende fritatta (zie bord)	4,90
Huisgemaakte tortilla van ei, ui en aardappel met aioli	4,90
Hartige taart (zie bord / vitrine) met 'n kleine salade	6,90
Warm gerechtje met 'n kleine salade (zie bord)	13,50
Zomerse salade van de dag (zie bord)	12,50
Hele groene salade met honingtomaatjes, rode ui, radijs en zonnebloempitjes	10,50
Salade met huisgemaakte Gravad Lax, ingemaakte venkel, radijs en een uitje	15,50

Soepen

Tomaten / paprika met geitenkaas	5,70
Keuze uit 2 vers gemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch (zie bord)	5,70 / 6,10

De hele dag verkrijgbaar

Hartige hapjes

Lekker droogworstje met brood	5,80
Geroosterd brood met aioli	5,80
Dukkah (mengsel van specerijen en gemalen noten) met olijfolie en brood	5,50
Bordje Serranoham met geroosterd brood	11,50
Gemarineerde olijven met pit	4,90
Huisgeroosterde notenmix	2,80
Nootjes; cashew, zoute amandelen, pistache en /of wasabi erwten	2,80

Huisgemaakt Zoet

Spelt-muesli	3,80
Rocky Road (o.a. choco / marshmallows / biscuit)	3,80
Cake van de dag	3,30
Homemade brownie	3,80
Tarte Tartin (zie vitrine)	4,00
Vlaai van Mathieu Hermans (zie vitrine)	3,90

Zondagse Drinkjes

Koffie/Cappuccino/(soja-)Latte Macchiato/Koffie Verkeerd/Espresso/Doppio
IJskoffie (dubbele espresso, melk, suiker en ijsklontjes!)	3,90
Verse gemberthee met honing	3,50
Verse muntthee	3,30
Verse rozemarijnthee met honing	3,30
Carajillo (zoete koffie met Spaanse brandy)	4,50
Verse jus d'orange	3,50
Verse jus d'orange met kefir	4,00
Vers grapefruitsap	3,80
Huisgemaakte munt / vlierbloesemlimonade	glas / karaf 3,50 / 11,50

Perensap van Perelaere	3,00
Capri Sonne (het ouderwetse drinkzakje)	2,30
Caleb's kola (fare trade cola uit Brooklyn NY)	3,70
Spezi (cola - limonade mix)	3,60
Matcha tea (biologisch, met limoen en cafeïne houdend)	4,00
Almdudler (Alpenkruiden limonade uit Oostenrijk)	3,90
Lemonaid (heerlijke limoen limonade, 100% fairtrade!)	3,90
ChariTea Green (groene ijshee met gember, zonder prik)	3,90
Rabarberlimonade (bio limo uit Berlijn)	3,90
Proviant Apfelschorle (Duitser dan Duits)	3,90
Club Mate (energiedrankje met mate-extract)	3,90
Uerige Fassbrause (gebrouwen limonade, vlierbloesem of rabarber)	4,00
Luscombe Cool (licht pittig, super lekker gingerbeer)	4,00
Luscombe Hot (flink pittig, heerlijk gingerbeer)	4,00
Bitburger Radler 0,0%	3,80
Gösser NaturRadler (2/5 bier, 3/5 limonade 1/2 liter 2% alc)	4,90
Galipette Brut Cidre (appelcider uit Bretagne 'droog', licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)	5,60
Galipette Biologique Cidre (appelcider uit Normandië 'half zoet', licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)	5,60
Fles bruiswater (0,7 ltr, Rheinfels medium)	6,50



B*



Bezoek ook de Brandweerkantine!

Hier kun je ontbijten, lunchen en dineren.
Er wordt gekookt met veel aandacht voor lokale producten.
De haast wekelijks wisselende menukaart vindt je op:
www.brandweerkantine.nl

Goeie avond hapjes (vanaf 16.00 uur)

Lekker droogworstje met brood	5,80
Geroosterd brood met aioli	5,80
Dukkah (mengsel van specerijen en gemalen noten) met olijfolie en brood	5,50
Bordje Serranoham met geroosterd brood	11,50
Gemarineerde olijven met pit	4,90
Huisgeroosterde notenmix	2,80
Nootjes; cashew, zoute amandelen, pistache en /of wasabi erwten	2,80

Vanaf 17.00 uur

Radijsjes met kruidenzout	4,60
Gemarineerde feta	5,70
Gegrilde pepers met grof zeezout	5,50
Lamsgehaktballetjes met tzatziki	7,80
Manchego puntjes (Spaanse schapenkaas) met gemalen koffie en honing	7,20
Blue d’Auvergne (Franse blauwschimmelkaas) met roodlof	7,20
Grove tapenade van olijven, cashewnoten en peterselie met brood	5,80
Tzatziki met geroosterd brood	5,80
Gegrilde verse vijgen, gevuld met geitenkaas, nootjes en honing	7,90
Tortilla chips met gekruid gehakt, zure room en gegratineerde kaas	8,90
Tortilla chips met gegratineerde kaas, pittige Chimichurri en zure room	6,70
Gegrilde groene asperges met manchego	8,50
Bordje Gravad Lax gepekeld, met rode bietjes, wodka en dille	12,50
Avocado gevuld met makreelsalade	7,90
Hot Dog, scharrelknakworst met zuurkool, gebakken uitjes, mosterd en ketchup	6,50
Pan con Tomate	5,50
Bruschetta met makreelsalade	7,50
Bruschetta met Sobrasada (zachte, gekruide Spaanse worst van varkensvlees)	7,70
Bordje met verschillende lekkere kaasjes	12,50
Mediteraans bordje : Manchego, Serranoham en olijven	12,50
Vega bordje I: dukkah, feta en olijfjes	10,50
Vega bordje II: Tzatziki, gegrilde pepers, radijsjes met kruidenzout	10,50

Zondagse Specials

Chartreuse (Franse kruidenlikeur)	4,50
‘Grappa’ uit Noorbeek (Chardonnay of Pinot gris)	5,50
Wyckse Wodka (gemaakt met ‘Mestreechse Eerappele)	6,00
Amaro, Montenegro of Averna (Italiaanse kruidenlikeur)	4,50
Cynar (artisjokkenlikeur)	4,50
Mirto Rosso (zoete bessenlikeur uit Sardinië)	4,50
Picon Biere (oranjebitter uit Frankrijk puur of gemengd met bier)	4,30 / 3,00
Hendrick’s Gin met 1724 Tonic	8,50
Tanqueray Nr. 10 Gin met 1724 Tonic	10,00
Pimm’s No.1 (fruitige cocktail uit Kent)	glas of karaf 5,70 / 17,50
Lillet Vivi (zomerse cocktail van witte wijn likeur, tonic, aardbei en verse munt)	7,50
Campari soda (dé zomerse klassieker)	6,50
Negroni Campari (rode vermouht en gin)	8,50
Diverse Sours, zoals:	
Whisky Sour, Amaretto Sour, Frangelico Sour, Vodka Sour etc..	vanaf 6,50

Bieren

Op fust:

Brand Pilsener, fluitje, vaasje, halve liter	5,0 %	2,20/ 2,70 / 5,20
Peters Kölsch	4,8 %	2,50
Vedett Extra White	4,7 %	4,00
Paulaner Hefe-Weizen, 0,3 ltr of 0,5ltr	5,5 %	4,00 / 5,90
Maneblusser (blond Mechels stadsbier)	5,8 %	4,10
I.P.A. (Brouwerij ‘t IJ)	7,0 %	4,50
Chimay Rouge (fruitige dubbel, Chimay’s oudste biertje!)	7,0 %	4,20
Bier v/d maand (zie bord)
Clara (vers gemixt 2/3 Vedett White 1/3 Orangina)	3,90
Picon Biere (oranjebitter uit Frankrijk gemixt met bier)	3,00

Pilsener:

Meteor Lager (licht, verfrissend blond bier uit Frankrijk 0,25cl)	4,6 %	3,00
Peroni (Italiaanse pilsener)	4,7 %	3,50
Mühlen Kölsch (halve liter)	4,8 %	4,90
Stiegl (pilsener uit Salzburg, Oostenrijk)	4,9 %	3,50
Tannenzäpfle (brouwerij Rothaus)	5,1 %	3,50
Vedett Extra Blond	5,2 %	3,90
San Miguel (Spaans pilsener, 1 liter fles)	5,4 %	9,50
Mahou (premium Cerveza)	5,5 %	3,50

Speciaal bier:

Vedett Session IPA	2,7 %	3,90
Passiflora Sour (‘Berliner Weisse’ uit Madrid met passiefruit)	3,8 %	5,40
Orval (amberkleurige trappist)	6,2 %	4,70
Bloesem Blond (blond bier met vlierbloesem, gebrouwen door vrouwen)	6,2 %	5,60
Duchesse de Bourgogne (zoet-fruitig bier gerijpt op eikenhout)	6,2 %	4,10
Alhambra Reserva 1925 (heerlijk craft bier uit Granada)	6,4 %	4,90
IJwit (stevig Amsterdams witbier van brouwerij ‘t IJ)	6,5 %	4,60
Saison Dupont (oudste Saison van België!)	6,5 %	4,70
Echt Kriekenbier (brouwerij Verhaege)	6,8 %	3,90
Boon Oude Geuze (90% Lambiek van 18 maanden oud!)	7,0 %	4,50
Westmalle dubbel (trappist)	7,0 %	4,30
Groene Duvel (gefilterde Duvel)	7,5 %	3,80
Karmeliet Tripel	8,4 %	4,50
Duvel	8,5 %	4,30
Delirium Tremens (sterk blond)	8,5 %	4,60
Chimay Bleue (bruine trappist)	9,0 %	4,80
Columbus (kopergouden zwaargewicht van Brouwerij ‘t IJ)	9,0 %	4,70
Bijdehand Honingbier (tripel met honing uit Heerlen!)	9,0 %	5,30
Rochefort 8 (trappist)	9,2 %	5,20
Westmalle Tripel (trappist)	9,5 %	4,50
Bitburger Radler	0,0 %	3,80
Jever fun Alcoholfrei (haast zonder alcohol en tóch lekker)	0,5 %	3,50
Nittenauer Frei IPA ‘Le Chauffeur’ (alcoholvrije IPA aus Bayern)	0,5 %	5,70
Gösser NaturRadler 0,5 ltr (2/5 bier 3/5 limonade)	2,0 %	5,00

Wijnen

Wit:	glas / fles
Picpoul de Pinet, Hugues de Beauvignac, Languedoc-Roussillon, 2017	4,30 / 22,50
Droog en fris citrusfruit met lange afdronk	
Reinert, Wiltinger Schlangengraben Riesling Spätlese Trocken, 2014	4,60 / 24,50
Zeer volle, droge Riesling. Fris en een beetje mineralig	
Sartori, Marani Bianco Veronese, 2015	4,80 / 26,00
Intens en vol, gerijpt op eiken vaten, Garganega druif	

Rosé:

Principauté d’Orange Rosé, Roger Perrin, 2016	4,30 / 22,50
Heerlijk fris, fruitige maar droge rosé	
Regent, Weingut Reinert, Rijnland-Palts, 2016	4,80 / 26,00
Stevig en lichtzoet. Mooi lichtrood van kleur	

Rood:

Comte de Roche, Blend van Grenache en Syrah, Languedoc 2015	4,30 / 15,00 / 22,50
Volle, soepele wijn met pittige smaak	
Viento Aliseo, Tempranillo DO La Mancha, 2016	4,80 / 17,50 / 26,00
Donkerrode, volle en stevige Tempranillo, biologisch	
Cantina Paradiso Posta Plana, Primitivo, 2015	5,30 / 19,00 / 28,50
Fruitige, iets kruidige wijn uit Puglia met gedeeltelijke houtrijping	

Bubbels en ciders

Loredan Gasparini Prosecco Spumante	29,50
Asolo Prosecco Superiore Brut, Case Paolin (biologische top Prosecco!)	38,50
Veuve Clicquot Champagne	62,50
Galipette Brut Cidre (appelcider uit Bretagne ‘droog’, licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)	5,60
Galipette Biologique Cidre (appelcider uit Normandië ‘half zoet’, licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)	5,60

A HUNGRY MAN IS AN ANGRY MAN - Bob Marley 1975

Helaas kan de wachttijd voor broodjes, bij drukte, nog wel eens

oplopen.....maar we doen ons best!

Ben je allergisch? Vraag naar onze kaart met alle allergenen erop

No credit card, only cash or bank

Ask for English menu

Wij zijn al 17 jaar gespecialiseerd in Paninologie en al onze vleesproducten zijn

scharrel of biologisch. Wij maken alles zelf, behalve ons brood en vlaaien!

Ook organiseren wij regelmatig feestjes en expo’s in Zondag, check de flyers of

bezoek onze website of facebookpagina.