

Dagkaart tot 16.00 uur

Goeiemôgge

9-minuten-vrije uitloop-eitje	1,00
Warm bananenbrood met walnoten en 'n klontje roomboter	4,50
Croissantje (alleen in het weekend)	2,80
Croissantje met 'Ukkie' chocopasta of aardbeienjam (alleen in het weekend)	3,60
Croissantje met Tynjetaler (Friese gatenkaas) (alleen in het weekend)	4,00
Peuterbroodje met aardbeienjam, pindakaas of schuddebuikjes	4,00
Tosti van zuurdesembrood met boerenkaas of ham (Livar) & boerenkaas	4,10 / 4,90
Scones met roomkaas en sinaasappelmarmelade of aardbeienjam	6,00
Ontbijtje zalm: scone met roomkaas en Gravad Lax (gemarineerde zalm), kleine yoghurt met granola, eitje & kleintje jus	10,50
Ontbijtje kaas: knäckebrød met boerenkaas, kleine yoghurt met granola, eitje & kleintje jus	8,50
Stromboli, opgerold broodje met een hartige vulling uit de oven (zie bord)	4,50
Wisselende fritatta (zie bord)	5,50
Huisgemaakte tortilla van ei, ui en aardappel met aioli	5,50
Kefir met huisgemaakte granola	5,00
Boerenyoghurt met 1 ingrediënt naar keuze:	5,20
leder volgend ingrediënt: granola / muesli / pitten-zaden mix / noten / honing / sinaasappelsap / banaan / appel / peer / aardbeienjam / cranberrycompôte+ / schuddebuikjes (speculaas strooisel) / cacao nibs / cocosschaafsel / stuifmeelkorrels	0,90

Geroosterd zuurdesembrood

Makreelsalade met limoen, pepertje en radijs	7,50
Gestoofde linzen met een gekookt eitje en peterselie	6,90
Zondagse guacamole en honing tomaatjes	7,30
Zachte geitenkaas met warme druifjes en tijm	7,40



Wit broodje of bruine boterham (zuurdesem)

Serranoham met rucola, honing tomaatjes en olijfolie	8,30
Warme lamsgehaktballetjes met radijs/appel labne (yoghurtsaus) en geroosterde paprika	8,50
Geroosterde pompoen en wortelgroenten met tahinroom, dukkah en peterselie	7,70
Oude Adel (gerijpte bio kaas) met rode kool/venkelsalade en Limburgse appelstroop	8,10
Tortilla van aardappel, ui en ei met rucola en aioli	7,70
Gegratineerde Manchego (Spaanse schapenkaas) met verse bladspinazie, gepofte knoflook en zongedroogde tomaatjes	8,10
Gegrilde achterham (Livar) met huisgemaakte piccalilly en schorsenerenchips	8,30
Paddestoelen/parelgortburger met tomatenrelish en schorsenerenchips	8,10

Bagels

Kaassie: jong belegen boerenkaas met 'n eitje, beetje mayo en bieslook	8,30
Kippie: gegrilde gildehoenfilet met 'n eitje, parmezaanse kaas en 'caesar dressing'	8,80
Appie: gebakken appeltjes met vanille roomkaas en zoete dukkah	8,30
Gravad Lax: gemarineerde zalmzijde (bietjes, sinaasappel, wodka, dille) op roomkaas	8,80

Panini (van de grill)

Antonio: mozzarella met ansjovis en palmkoolpesto	8,90
Zondag: Oude Adel (gerijpte bio kaas), gebakken spekjes (Livar), appeltje & scherpe mosterd	9,30
Geitje: zachte geitenkaas, gegrilde courgette & dukkah (specerijen/ notenmengsel)	8,90
Heiße Hund: scharrelknakworst, zuurkool, mosterd & Tynjetaler (Friese gatenkaas)	9,50

Salades en andere gerechtjes

Wisselende fritatta (zie bord)	5,50
Huisgemaakte tortilla van ei, ui en aardappel met aioli	5,50
Hartige taart met 'n kleine salade (zie bord / vitrine)	7,30
Warm gerechtje met 'n kleine salade (zie bord)	14,50
Salade van de dag (zie bord)	13,50
Salade van rucola, gegrilde courgette, honing tomaatjes, rode ui, pijnboompitjes met Gravad Lax (gemarineerde zalm) óf gegrilde gildehoenfilet	15,50

Soepen

Tomaten / paprika met geitenkaas	5,90
Keuze uit 2 vers gemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch (zie bord)	5,90 / 6,30

De hele dag verkrijgbaar

Hartige hapjes

Droogworstje (Duroc) met brood	5,90
Geroosterd brood met aioli	5,90
Zuurdesembrood met palmkoolpesto	5,90
Dukkah (mengsel van specerijen en gemalen noten) met olijfolie en brood	5,90
Bordje Serranoham met geroosterd brood	12,50
Olijven met pit	5,50
Huisgeroosterde notenmix	3,00
Nootjes; cashew, zoute amandelen, pistache en /of wasabi erwten	3,00

Huisgemaakt Zoet

Spelt-mueslikoek	4,00
Wisselend zoet (zie vitrine of bord)
Cake van de dag	3,50
Homemade brownie	4,00
Crumble uit de oven met wisselend fruit (zie vitrine)	4,00
Vlaai van Mathieu Hermans (zie vitrine)	4,00

Zondagse Drankjes

Koffie/Cappuccino/Latte Macchiato/Koffie Verkeerd/Espresso/Doppio
(Cappuccino en Latte kan ook met soja of -haveremelk)	+ 0,15 / 0,25
Warme anijsmelk	3,60
Verse gemberthee met honing en citroen	3,60
Verse muntthee met honing	3,40
Verse hibiscusthee met honing	3,40
Carajillo (zoete koffie met Spaanse brandy)	4,80
Hot Toddy (Ierse wintercocktail met whiskey, honing, citroen en kruidnagel)	6,00
Milk Toddy (warme melk, Drambuie, nootmuskaat en kaneel)	6,00
Warme choco met bruine rum	6,00
Verse jus d'orange	3,60
Verse jus d'orange met kefir	4,20
Huisgemaakte munt / vlierbloesemlimonade	glas / karaf 3,60 / 11,50



Perensap van Perelaere	3,10
Capri Sonne (het ouderwetse drinkzakje)	2,00
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
Lömme Lömm (pink pomelmoes limo aus Köln)	3,90
Uerige Fassbrause (gebrouwen limonade, vlierbloesem of rabarber)	4,10
Luscombe Cool (licht pittig, super lekker gingerbeer)	4,10
Luscombe Hot (flink pittig, heerlijk gingerbeer)	4,10
Bitburger Radler 0,0%	3,90
Gösser NaturRadler (2/5 bier, 3/5 limonade ½ liter 2% alc)	5,00
Galipette Brut Cidre (appelcider uit Bretagne 'droog', licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)	5,80
Galipette Biologique Cidre (appelcider uit Normandië 'half zoet', licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)	5,80
Fles bruiswater (0,7 ltr, Rheinfels medium)	6,50



Illustraties: Jip Linckens

Avonddkaart vanaf 16.00 uur

Hapjes

Droogworstje (Duroc) met brood	5,90
Geroosterd brood met aioli	5,90
Zuurdesembrood met palmkoolpesto	5,90
Dukkah (mengsel van specerijen en gemalen noten) met olijfolie en brood	5,90
Bordje Serranoham met geroosterd brood	12,50
Olijven met pit	5,50
Huisgeroosterde notenmix	3,00
Nootjes; cashew, zoute amandelen, pistache en /of wasabi erwten	3,00



Vanaf 17.00 uur

Radijsjes met kruidenzout	5,00
Geroosterde pompoen en worteltjes met tahinroom en dukkah	7,50
Pimientos de padrón (Spaanse pepers) met grof zeezout	6,50
Lamsgehaktballetjes met radijs/appel labne (yoghurtsaus) en olijfolie	8,50
Buffelmozzarella met rucola en olijfolie	7,50
Avocado gevuld met makreelsalade	8,20
Manchego puntjes (Spaanse schapenkaas) met gemalen koffie en honing	7,50
Gefrituurde camembert uit de oven, geroosterd brood met cranberrycompôte	9,50
Bordje met verschillende lekkere kaasjes	13,50
Zuurdesembrood met walnoten/bientapenade	5,90
Zuurdesembrood met palmkoolpesto	5,90
Zuurdesembrood met radijs/appel labne (yoghurtsaus) met olijfolie	5,90
Geroosterd brood met tapenade van gele paprika, feta en koriander	5,90
Bruschetta mista: geroosterd brood met 3 tapenades	9,50
Pan con tomate met basilicum	6,50
Bruschetta met makreelsalade, limoen en 'n pepertje	7,90
Bruschetta met gegrilde courgette, rucola en parmazaanse kaas	7,90
Tortilla chips met gekruid gehakt, zure room en gegratineerde kaas	9,50
Tortilla chips met gegratineerde kaas, pittige chimichurri en zure room	7,50
Hot Dog, scharrelknakworst met zuurkool, gebakken uitjes, mosterd en ketchup	7,50
Mediteraans bordje : Manchego, Serranoham en olijven	13,50
Vega bordje I: dukkah, gegrilde courgette en olijfjes met brood	11,50
Vega bordje II: pimientos de padrón (Spaanse pepers), radijsjes, geroosterde pompoen en worteltjes met tahinroom en kruidenzout	11,50



Bieren

Op fust:

Brand Pilsener, fluitje, vaasje, halve liter	5,0 %	2,30/ 2,80 / 5,40
Vedett Extra White	4,7 %	4,10
Vedett Blond	5,2 %	4,00
Paulaner Hefe-Weizen, 0,3 ltr of 0,5ltr	5,5 %	4,10 / 6,00
Maneblusser (blond Mechels stadsbier)	5,8 %	4,20
I.P.A. (Brouwerij 't IJ)	7,0 %	4,60
Chimay Rouge (fruitige dubbel, Chimay's oudste biertje!)	7,0 %	4,30
Bier v/d maand (zie bord)
Picon Biere (oranjebitter uit Frankrijk gemixt met bier)	3,00

Pilsener:

Pilsener Urquell (oudste pilsener van de wereld!)	4,4 %	3,60
Peroni (Italiaanse pilsener)	4,7 %	3,60
Mühlen Kölsch (halve liter)	4,8 %	4,90
Stiegl (pilsener uit Salzburg, Oostenrijk)	4,9 %	3,60
Tannenzäpfle (brouwerij Rothaus)	5,1 %	3,60
Mahou (premium Cerveza)	5,5 %	3,80
San Miguel (Spaanse pilsener 1liter fles)	5,4 %	9,50

Speciaal bier:

Gember Goud Pale Ale (pittige gember twist, gebrouwen door vrouwen)	4,6 %	5,60
Neu Black brouwerij And Union (ongefilterd 'Dark Lager' en vegaan!)	5,0 %	5,10
Steph Weiss And Union (ongefilterde 'Weissn' uit Bayern en vegaan!)	5,0 %	5,10
Orval (amberkleurige trappist)	6,2 %	4,80
Duchesse de Bourgogne (zoet-fruitig bier gerijpt op eikenhout)	6,2 %	4,20
Toewijding (blond bier van brouwerij van Moll uit Eindhoven)	6,5 %	4,90
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 %	4,40
Groene Duvel (gefilterde Duvel)	7,5 %	3,90
Zundert Trappist (kastanjebruine Nederlandse trappist)	8,0 %	5,40
Achel Blond (blonde trappist uit België)	8,0 %	5,40
Karmeliet Tripel	8,4 %	4,60
Duvel	8,5 %	4,40
Chimay Bleue (bruine trappist)	9,0 %	4,90
Columbus (kopergouden zwaargewicht van Brouwerij 't IJ)	9,0 %	4,80
Bijdehand Honingbier (tripel met honing uit Heerlen!)	9,0 %	5,30
Westmalle Tripel (trappist)	9,5 %	4,60
Rochefort 10 ('n joekel van een trappist)	11,3 %	5,80
Jever fun Alcoholfrei (haast zonder alcohol en tóch lekker)	0,5 %	3,50
Gutmann Hefeweizen (alcoholvrije Weizen aus Bayern, halbe liter!)	<0,5 %	4,60
Gösser NaturRadler 0,5 ltr (2/5 bier 3/5 limonade)	2,0 %	5,00
Bitburger Radler	0,0 %	3,80

Wijnen

Wit:

	glas / fles
Picpoul de Pinet, Hugues de Beauvignac, Languedoc-Roussillon, 2018	4,40 / 22,50
Droog en fris citrusfruit met lange afdronk	
Viento Aliseo, Viognier DO La Mancha, 2017	4,80 / 26,00
Fruutig met 'n licht bittertje in de afdronk, biologisch	
Sartori, Marani Bianco Veronese, 2016	4,90 / 26,00
Intens en vol, gerijpt op eiken vaten, Garganega druif	

Rosé:

Principauté d'Orange Rosé, Roger Perrin, 2017	4,40 / 22,50
Heerlijk fris, fruitige maar droge rosé	

Rood:

	glas / karaf / fles
Comte de Roche, Blend van Grenache en Syrah, Languedoc 2016	4,50 / 15,50 / 23,50
Volle, soepele wijn met pittige smaak	
Viento Aliseo, Tempranillo DO La Mancha, 2017	4,80 / 17,50 / 26,00
Donkerrode, volle en stevige Tempranillo, biologisch	
Cantina Paradiso Posta Plana, Primitivo, 2016	5,30 / 19,00 / 28,50
Fruitage, iets kruidige wijn uit Puglia met gedeeltelijke houtrijping	

Bubbels en ciders

Loredan Gasparini Prosecco Spumante	Fles	29,50
Asolo Prosecco Superiore Brut, Case Paolin (biologische top Prosecco!)	Fles	38,50
Veuve Clicquot Champagne	Fles	62,50
Galipette Brut Cidre (appelcider uit Bretagne 'droog', licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)		5,80
Galipette Biologique Cidre (appelcider uit Normandië 'half zoet', licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)		5,80

Zondagse Specials

Chartreuse (Franse kruidenlikeur)		4,90
'Grappa' uit Noorbeek (Chardonnay of Pinot gris)		5,70
Wyckse Wodka (gemaakt met 'Mestreechse Eerappele)		6,00
Amaro, Montenegro of Averna (Italiaanse kruidenlikeur)		4,70
Cynar (artisjokkenlikeur)		4,70
Mirto Rosso (zoete bessen likeur uit Sardinië)		4,70
St. Germain Elderflower likeur		5,70
Amêndoa Amarga (amandel likeur uit de Algarve, met limoen en ijs)		4,80
Suze (Frans aperitiefje op basis van gentiaan)		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
Negroni Campari (rode vermouthe en gin)		8,50
Diverse bruine rum's en whisky's (zie bar)
Diverse Sours, zoals:
Whisky Sour, Amaretto Sour, Frangelico Sour, Vodka Sour etc..	vanaf	6,50