

STOKBROOD ✓ truffelboter | tapenade 5.5

BAGUETTE truffle butter | tapenade

Manebusser Blond 5.8%

Madregale Pinot Grigio, Terre di Chieti, Italië

TOMATENSOEP ✓ 7.5

gepofte tomaten soep | basilicumolie | brood

TOMATO SOUP roasted tomato soup | basil oil | brood

Brand Premium Pilsener 5%

Pontificis Chardonnay-Viognier, Languedoc

STEAK TARTAAR 15

kappertjes | bieslook | ui | tartaarsaus | crouton

STEAK TARTARE capers | chives | onion | tartare sauce | crouton

Gouden Carolus Triple 9%

Orbiel & Frères Merlot, Languedoc

PAPPARDELLE ✓ 15/17

Parmezaanse kaas | verse truffelroomsaus | gemarineerde

paddenstoel | met of zonder Parmaham

PAPPARDELLE Parmesan cheese | fresh truffle cream sauce

marinated mushroom | with or without Parma ham

Populus 6921 Blond Eiken, Sterk Blond, 8,5%

Stefan Winter, Weissburgunder, Rheinhessen

FLAMMKUCHEN ✓ 14/16

crème fraîche | paddenstoelen | Oude Gouda | groene asperges

met of zonder Parmaham

FLAMMKUCHEN crème fraîche | mushrooms | old Gouda

green asparagus | with or without Parma ham

Populus 6921 Blond Eiken Sterk Blond 8,5%

Stefan Winter, Weissburgunder, Rheinhessen

ZALMTARTAAR 15

avocado | bieslook | ui | sesamsaus | tuiles

SALMON TARTARE

avocado | chives | onion | sesame sauce | tuiles

Lowlander White Ale, Witbier, 5%

Stefan Winter, Weissburgunder, Rheinhessen

CAESAR SALADE 16/18

scharrelkip of garnalen | spek | gepocheerd ei | rode ui

Parmezaanse kaas | caesar dressing | croutons

CAESAR SALAD free-range chicken or with shrimps | bacon

poached egg | red onion | Parmesan cheese | Caesar dressing

croutons

Kip: Duvel van de Tap Sterk Blond 8,5%

Garnalen: Duvel Triple Hop 9,5%

Pontificis Chardonnay-Viognier, Languedoc

VEGANTARTAAR ✓ 15

kalamata olijf | tomaat | ui | paddestoel | vegan truffelmayo | crouton

VEGAN TARTARE kalamata olive | tomato | onion | mushroom

vegan truffle | mayonnaise | crouton

Trappist Chimay Rouge, Belgian Strong Ale, 7%

Valvejo Tierra de Castilla, Tempranillo, La Mancha

BUIKSPEK 15

langzaam gegaard | piccalilly | rode ui

PORK BELLY slowly cooked | Piccalilli | red onion

Somersby Apple, Cider, 4,5%

Pontificis Chardonnay-Viognier, Languedoc

GARNALLEN 14

easy peel | knofflook-chili olie | brood

SHRIMPS easy peel | garlic chili oil | bread

Le Fort vander Ghinste, Triple, 8%

Stefan Winter, Weissburgunder, Rheinhessen

RIB FINGERS 16

spareribs zonder bot | langzaam gegaard | hoisin | komkommer | radijs

RIB FINGERS boneless spare ribs | slowly cooked | hoisin |

cucumber | radice

Gouden Carolus Classic, Dubbel, 8%

Herdade De Sao Miguel, Cab. Sauv/Alicante Bouschet, Alentejo

NACHO'S ✓ 17/18/19/19

Keuze uit: Vega | Pulled Pork | Gehakt | Pittig gehakt

NACHOS Choice of:

Veggie | Pulled Pork | Minced Meat | Spicy Minced Meat

Guinness Irish Dry Stout, 4.2%

Stefan Winter, Weissburgunder, Rheinhessen

OSSENHAASPUNTJES SALADE 19

HMR rund | bosui | paprika | courgette | aubergine | sojasaus | sla

BEEF TENDERLOIN TIPS SALAD

Dutch beef | spring onion | bell pepper | zucchini | eggplant

soy sauce | salad

Alvinne Sigma, Flemish Sour Dark, 8%

Pontificis Chardonnay-Viognier, Languedoc

STOOFSCHOTEL 17.5

50% rundvlees | 50% groenten

STEW 50% beef | 50% vegetables

Delirium Nocturnum, Dubbel 8,5%

Chakana Nuna Estate, Malbec, Mendoza

Chefs Special DAGPRIJS / DAILY PRICE

Ons team vertelt het u graag Please ask our staff

Bier- of wijnsuggestie bij uw Special? Wij adviseren u graag!

SPARERIBS 17

half rack | gemarineerd | koolsla

SPARERIBS half rack | marinated | coleslaw

Gulden Drank 9000, Quadrupel, 10,7%

Herdade De Sao Miguel, Cab. Sauv/Alicante Bouschet, Alentejo

BAVETTE 18

HMR rund | 125 gr | gegrilde aubergine | courgette | truffelboter

BAVETTE

Dutch beef | 125 gr | grilled eggplant | zucchini | truffle butter

Gouden Carolus Classic, Dubbel, 8%

Chakana Nuna Estate, Malbec, Mendoza

ZALMFILET 17

100 gr zalmfilet | groene asperges | kruidenolie

SALMON FILLET 100 gr salmon fillet | asparagus | herb oil

Gebrouwen door Vrouwen Gin Weizen, Weizen, 6%

Pontificis Chardonnay-Viognier, Languedoc

OSSENHAASPUNTJES 19

HMR rund | bosui | paprika | courgette | aubergine | sojasaus

BEEF TENDERLOIN TIPS Dutch beef | spring onion | bell pepper

zucchini | eggplant | soy sauce

Hoegaarden Grand Cru, Belgian Strong Ale, 8,5%

Herdade De Sao Miguel, Cab. Sauv/Alicante Bouschet, Alentejo

KAASFONDUE ✓ 19.5

crudités | bier of wijn | salade | brood

EXTRA BROOD OF EXTRA CRUDITÉS 3

CHEESE FONDUE crudités | beer or wine | salad | bread

EXTRA BREAD OR CRUDITÉS 3

Een lekkere bier- of wijnsuggestie bij uw Kaasfondue?

Wij adviseren u graag!



HAMBURGERTJES 18

2 stuks | HMR rund | buikspek | rode ui | BBQ JACK DANIELS saus

2 SMALL HAMBURGERS Dutch beef | pork belly | red onion

BBQ JACK DANIELS sauce

St. Bernardus Abt 12, Quadrupel, 10%

Herdade De Sao Miguel, Cab. Sauv/Alicante Bouschet, Alentejo



VEGA BURGERTJES ✓ 18

2 stuks | bieten | piccalilly | little gem

2 SMALL VEGGIE BURGERS

beetroot | Piccalilli | little gem

Barbär Blond, Honingblond, 8%

Pontificis Chardonnay-Viognier, Languedoc

LOADED FRIES MEXICAN ✓ 16.5

tomatensaus | mais | bonen | crème fraîche | avocado

jalapeño

LOADED FRIES MEXICAN

tomato sauce | corn | beans | crème fraîche | avocado | jalapeño

Corona Extra, Pilsener, 4,6%

Herdade De Sao Miguel, Cab. Sauv/Alicante Bouschet, Alentejo

LOADED FRIES PULLED PORK 16.5

BBQ saus | komkommer | radijs

LOADED FRIES PULLED PORK BBQ Sauce | cucumber | radish

Somersby Sparkling Rosé Cider 4,5%

Herdade De Sao Miguel, Cab. Sauv/Alicante Bouschet, Alentejo

LOADED FRIES RUNDERSTOOFVLEES 16.5

klaargemaakt in bier | zilverui | limoen mayo

LOADED FRIES BEEF STEW

prepared in beer | silver onion | lime mayonnaise

Trappist Zundert 10 Quadrupel 10,0%

Chakana Nuna Estate, Malbec, Mendoza

DESSERT | DESSERTS

BROWNIE 7.5

witte chocolade ijs | karamel

BROWNIE

white chocolate ice cream | caramel

Liefmans Fruitesse, Fruit, 3,8%

Venâncio da Costa Lima Moscatel de Sétubal

CHEESECAKE Oreo koekje | cassis ijs 7.5

CHEESECAKE Oreo cookie | cassis ice cream

Wittekerke Rose, Fruit, 4,3%

Venâncio da Costa Lima Moscatel de Sétubal

CRÈME BRÛLÉE vanille 7.5

CRÈME BRÛLÉE vanilla

Boon Kriek 4%

Château Pajzos Tokaj Late Harvest Hárslevelü

CAFÉ GOURMAND koffie of thee met zoete lekkernijen 7.5

CAFÉ GOURMAND coffee or tea with different sweet treats

Trappist Rochefort 6, Belgian Strong Ale, 7,5%

Château Pajzos Tokaj Late Harvest Hárslevelü

ESPRESSO MARTINI vodka | kahlua | espresso 9.5

BIJGERECHTEN | SIDE ORDERS

GROENE SALADE GREEN SALAD 4.5 BELGISCHE FRIETEN Fresh fries 4.75

ZOETE AARDAPPEL FRIET & TRUFFELMAYO 7.5 SEIZOENS GROENTEN UIT ONZE JOSPER GRILL 6

Sweet potato fries & truffle mayonnaise Seasonal vegetables from our JOSPER grill

ALLERGIEËN? ALLERGIES?

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons alstublieft.

Do you have a food allergy? Please let us know.



Op zoek naar een besloten ruimte voor jouw (zakelijke) evenement? Neem een kijkje op onze website.

KINDERMENU 14

Keuze uit een hamburgertje, kibbeling, kipnuggets of kroket,

geserveerd met appelmoes, salade & friet

Nagerecht: kinderijsje of schatkist

CHILDREN'S MENU Please choose from a small hamburger, fried fish,

chicken nuggets or a croquette, served with apple sauce, salad & fries

Dessert: children's ice cream or treasure box