



Menu

najaar 2023

LUNCH

BROOD

CHEF'S KEUZE **DAGPRIJS**

Wisselend brood naar chef's keuze.



BOERENBROOD GEZOND **9,5**

Ham, kaas, komkommer, tomaat en eiersalade.

BOERENBROOD CARPACCIO **13,5**

Grana padano kaas, zonnebloempit, zongedroogde tomaat, olijf, rucola en pesto.



BOERENBROOD MERT 5 **9,5**

Gebakken champignons, uien en spekjes, gratineerd met kaas.



BOERENBROOD WARME BRIE **11,5**

Brie uit de oven met walnoten, bosui, gebakken spek en appelstroop.



ROBUUSTE TOSTI **7,5**

Tosti ham-kaas van boerenbrood met currysaus en groentechips.

SOEPEN



BOSPADDENSTOELensoep **6,5**

Romige soep van bospaddenstoelen, geserveerd met boerenbrood en kruidenboter.



BOCKIGE UIensoep **7,0**

Gegratineerde Franse uiensoep met een heerlijke twist van Brand Dubbelbock.

SOEP VAN HET MOMENT V.A. **6,5**

Wisselende soep naar chef's keuze, geserveerd met boerenbrood en kruidenboter.

LUNCH

SPECIALS

CLUB SANDWICH KIP 13,5

Gerookte kip, spek, oude kaas, tomaat, augurk, eiersalade en ravigottesaus.

CLUB SANDWICH ZALM 14,5

Gerookte zalm, rode ui, kappertjes, groentechips, komkommer, eiersalade en ravigote



BRUSCHETTA TRIO 11,5

Drieluik van krokant brood met champignon, tomaat en geitenkaas.

BROODJE KROKANTE KIP 12,5

Judith's krokante kip met licht-pikante Jamballasaus, geserveerd met frieten.

EITJES



UITSMIJTER 11,5

3 gebakken eieren met ham, kaas en spek gerserveerd op brood.



TOSTI DELUXE 9,0

Tosti van boerenbrood met gebakken ei, tomaat, kaas en spek.

KROKETTEN



OESTERZWAM KROKETTEN 10,5

Twee paddenstoelenkroketten geserveerd met boerenbrood of frieten.

RUNDVLEES KROKETTEN 11,5

Twee Bourgondiër kroketten geserveerd met boerenbrood of frieten.

GARNALEN KROKETTEN 13,5

Twee luxe garnalenkroketten geserveerd met boerenbrood of frieten.

LUNCH

SALADES

GEITENKAAS SALADE 17,5

Salade met lauwwarme geitenkaas in filodeeg, honing, walnoot, tomaat, peer, balsamico en een zwarte pruimencompote. Geserveerd met focaccia en roomboter.

HERFST SALADE 14,5

Salade met bospaddenstoelen, uien, spekjes, appel, tomaat en een frambozen-dressing. Geserveerd met focaccia en roomboter.

CARPACCIO SALADE 16,5

Salade met rundercarpaccio, grana padano kaas, zonnebloempitjes, zongedroogde tomaat, olijven en pesto-olie.

PLATES

LIMBURGS ZUURVLEES 21,5

Specialiteit van het huis, runderstoof op Limburgse wijze.
Geserveerd met frieten en salade.

SCHNITZEL 19,5

Varkensschnitzel wiener-art met citroen. Geserveerd met frieten en salade.



CAJUN BURGER 22,5

Pikante Mexican-style groenteburger van kidneybonen, paprika, mais, mozzarella en cajunkruiden, met barbecuesaus en nacho's. Geserveerd met frieten en salade.

BIJLAGES

PORTIE FRIETEN 3,5

RAUWKOST SALADE..... 3,5

WARME SAUZEN..... 2,5

Champignonsaus, pepersaus of stroganoffsaus.

SAUSJES V.A. 0,6

Mayonaise, currysaus of ketchup.

DINER

WILDSEIZOEN

VOORGERECHTEN

WILDBOULLON 5,5

Wildbouillon met bospaddenstoelenschuim, geserveerd met boerendbrood en boter.

WILDPATÉ 9,5

Grove wildpaté met uitjes monegask, boerenbrood en salade.

GEROOKTE EENDENBORST SALADE 13,5

Salade met gerookte eendenborstfilet, frambozendressing en een vijgenchutney.

HOOFDGERECHTEN

HAZENBOUT 26,5

In bier gestoofde hazenbout, geserveerd met stoofpeer, spruitjes en aardappelgratins.

WILD TRIO 29,5

Trio van hertenbiefstuk, wild zwijn biefstuk en hazenrug met een rode wijnsaus.

Geserveerd met spruitjes en aardappelgratins.

DESSERTS

KAASPLANKJE 11,5

Diverse kazen o.a. met pruimenchutney, roggebrood en druiven.

TRIO VAN CHOCOLADE 7,5

Drieluik met een chocolade moulleux, hemelse modder en stracciatella ijs.



VOOR IEDER WAT WIL(D)S

DINER

VOORGERECHTEN

-  **BREEKBROODJE** **6,0**
Geserveerd met diverse smeersels.
- RUNDERCARPACCIO** **13,0**
Dun gesneden runderhaas met Grana Padano kaas, zonnebloempitjes, olijven, zongedroogde tomaat, rucola en pesto-olie.
- SCAMPI PANNETJE** **10,5**
6 gebakken scampi's in paprika-knoflookolie, geserveerd met boerenbrood.
-  **GEITENKAAS SALADE KLEIN** **10,5**
Salade met lauwwarme geitenkaas in filodeeg, honing, walnoot, tomaat, peer, balsamico en een zwarte pruimencompote
-  **HERFSTSALADE KLEIN** **8,5**
Salade met bospaddenstoelen, uien, spekjes, appel, tomaat en een frambozen-dressing.

SOEPEN

-  **BOSPADDENSTOELENSOEP** **6,5**
Romige soep van bospaddenstoelen, geserveerd met boerenbrood en kruidenboter.
-  **BOCKIGE UIENSOEP** **7,0**
Gegratineerde Franse uiensoep met een heerlijke twist van Brand Dubbelbock.
- SOEP VAN HET MOMENT** V.A. **6,5**
Wisselende soep naar chef's keuze, geserveerd met boerenbrood en kruidenboter.

DINER

CHEF'S KEUZE DAGPRIJS

Wisselend gerecht naar chef's keuze.

LIMBURGS ZUURVLEES 21,5

Specialiteit van het huis, runderstoof op Limburgse wijze. Geserveerd met frieten en seizoensgroenten.

TOURNEDOS 34,5

Biefstuk van de ossenhaas. Geserveerd met aardappelgratins en seizoensgroenten.

KIP-COURGETTE SPIES 19,5

Kippendijfilet gemarineerd in Griekse yoghurt met courgette en dragonsaus. Geserveerd met aardappelgratins en seizoensgroenten.

SCHNITZEL 19,5

Varkensschnitzel wiener-art met citroen. Geserveerd met aardappelgratins en seizoensgroenten.

SPARERIBS 26,5

Huisgemaakte spareribs met een dryrub, geserveerd met een sinaasappel-chilisaus, aioli, frieten en seizoensgroenten.

VLEES

CAJUN BURGER 22,5



Pikante Mexican-style groenteburger van kidneybonen, paprika, mais, mozzarella en cajunkruiden, met barbecuesaus en nacho's. Geserveerd met aardappelgratins en seizoensgroenten.

PUNTPAPRIKA 21,5



Paprika gevuld met groenten en mozzarella met Italiaanse tomatensaus. Geserveerd met tagliatelle.

VEGA

DINER

VIS

PASTA SCAMPI **23,0**
Tagliatella met knoflookolie, bosui en gebakken scampi's.

KABELJAUWFILET **25,5**
Op de huid gebakken kabeljauw met een kruidenkorst en paprikasaus.
Geserveerd met aardappelgratins en seizoensgroenten.

SALADES

GEITENKAAS SALADE **17,5**
Salade met lauwwarme geitenkaas in filodeeg, honing, walnoot, tomaat, peer,
balsamico en een zwarte pruimencompote. Geserveerd met focaccia en roomboter.

HERFST SALADE **14,5**
Salade met bospaddenstoelen, uien, spekjes, appel, tomaat en een frambozen-
dressing. Geserveerd met focaccia en roomboter.

CARPACCIO SALADE **16,5**
Salade met rundercarpaccio, grana padano kaas, zonnebloempitjes, zongedroogde
tomaat, olijven en pesto-olie.

BIJLAGES

PORTIE FRIETEN **3,5**

RAUWKOST SALADE..... **3,5**

WARME SAUZEN..... **2,5**
Champignonsaus, pepersaus of stroganoffsaus.

SAUSJES V.A. **0,6**
Mayonaise, currysaus of ketchup.

DINER

DESSERTS

BOSVRUCHTEN PARFAIT **6,5**

Ijsdessert van bosvruchten met een rood fruit coulis en slagroom.

PECAN KARMEL COUPE **7,0**

Ijsscoupe met hazelnoot- en karamelijs, gesuikerde pecannoten, karamelsaus en slagroom.

CHOCOLATE-CHERRY CHEESECAKE **7,5**

New york-style cheesecake met kersen en chocolademouse.

DAME BLANCHE **6,5**

Klassieker met vanille-ijs en warme chocoladesaus.