

AVONDMENU

vanaf 17.00

MIKMAK PLATEAU

€19,50 p.p.

VAN ALLES WAT

een plank vol met allerlei verrassende gerechtjes, zodat kiezen niet nodig is!

te bestellen vanaf 2 personen

A LA CARTE

KIES EEN HOOFDGERECHT,
of bestel je favoriete snacks
voor bij de borrel!

MIKMAK PLATEAU

LAAT JE VERRASSEN!

LIEVER NIET KIEZEN?

Neem dan ons luxe mikmak plateau!
De naam zegt het al; een plateau
vol met onze lekkerste gerechtjes
om te delen.

*Vanaf 2 personen
19,50 p.p.*

SMAAKEXPLOSIES

WAAR KAN JE AAN DENKEN?

Op onze Mikmak plank kun je van
alles een beetje verwachten. Vis,
vlees en vegetarische gerechten.

Gezellig samen borrelen, proeven en
genieten, dat is wat centraal staat!

TIP: PROEFPLANK BIEREN

€14,50

4 PROEFGLAZEN

Maak kennis met onze brouwerij met deze zorgvuldig uitgekozen bieren!

AVONDMENU

vanaf 17.00

BURGERS

CLASSIC

beef • little Gem • rode ui •
tomaat • pickles •
tomatenrelish

16,5

CHEESE

beef • little gem • rode ui •
tomaat • pickles • zwarte alioli
• kaassaus • nacho's

19,5

PULLED PORK

pulled pork • little gem • rode ui
• tomaat • pickles • BBQ-saus

16,5

I WANT IT ALL

beef • pulled pork • little gem
• rode ui • tomaat • pickles
• BBQ-saus • kaassaus

19,5

V | CAJUN BURGER

cajun burger • little gem • rode
ui • tomaat • pickles • nacho's •
tomatenrelish

16,5

BIER PAIRING

Burgers zijn heerlijk te combineren met verschillende bierstijlen. Maak je burger compleet door je eigen smaak te benadrukken.

Kies één van onze favorieten of probeer je eigen combinatie te vinden!

ROOIE STIEN | 6,5%

Gaat dwars door de vetigheid van de burger heen. Ze spoelt je pallet schoon en werkt geweldig samen met augurk en rode ui.

TRAPPERS WEIZEN | 5,5%

Dorstlessend en met fruitigheid en lichte tarwe-aroma's brengt het de smaken samen. Een weizen geeft je burger een zomerse draai!

TOT OP 'T BOT | 6,5%

De donkere mouten leggen de nadruk op het gegrilde vlees en de hoppen werken samen met de augurk en de saus.

Alle hoofdgerechten zijn
inclusief roseval aardappels met
Bruschetta kruiden en mayonaise

AVONDMENU

vanaf 17.00

HOOFDGERECHTEN

RUNDERSTOOF

Boeuf Nature sukade • in Op den Ophef gestoofd • krokante mosterd • radijs scheuten

18,5

VISPANNETJE

saus van schaaldieren • zalm • kabeljauw • mosselen • gamba • radijs scheuten

19,5

BLACK RIBS

600 gram • dik beveesde varkensrib • glaze van zwarte knoflook • crumble van ui, bacon en noten

19,95

V | IT'S JUST LIKE CHICKEN

vegetarische kip • teriyaki • paprika • koolrabi • ui • cashewnoten

18,5

BIER PAIRING

OP DEN OPHEF | 7,0%

Een goede klassieker heeft geen aanpassing nodig. De gebrande smaken van de mout die in het zoet overgaan, vind je bijna één op één terug in de stoof. Ouderwets genieten!

WITTE KONING | 5,1%

Koning Willem II voelde zich als vis in het water in Tilburg, en vis voelt zich thuis bij ons witbier. Het lichte zuurtje geeft tegenhang aan de vis terwijl de tarwemout alle smaken samenbrengt

TOT OP 'T BOT | 6,5%

Onze Black IPA lijkt gemaakt voor dit gerecht. In naam maar vooral in de smaak. De hoppen zorgen voor verfrissing en de gebrande mouten vullen de ribs perfect aan.

OP DEN OPHEF | 7,0%

De teriyaki, noten en paddenstoelen worden in harmonie gebracht door de diepe smaken uit de dubbel. Laat gerust het bier iets warmer worden, dan komen de mooiste smaken naar boven.

Alle hoofdgerechten zijn inclusief roseval aardappels met Bruschetta kruiden en mayonaise

ZOET

ZOETE PROEVERIJ

cremeux taartje • mango mousse • witte chocolade panna cotta

9,5

KOFFIE COMPLEET

4 friandises • koffie naar keuze

9