

DINER MENU

vanaf 17.00

MIKMAK PLATEAU

€19,50 p.p.

Een plank vol met allerlei verrassende gerechtjes, zodat kiezen niet nodig is!
te bestellen vanaf 2 personen

A LA CARTE

STEL JE EIGEN MENU SAMEN

VOOR BIJ HET PROOSTEN

OESTER 2,75
naturel • per stuk

HAM & OLIJF 10
ham van het Bonte Bentheimer
landvarken • Kalamata olijven

BROOD MET DIPS 6,5
vers bierbostelbrood • truffel
crème • zwarte knoflook
aioli

DINER MENU

vanaf 17.00

BURGERS

CLASSIC

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

16,5

CHEESE

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

19,5

PULLED PORK

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

16,5

I WANT IT ALL

beef • pulled pork • little gem
• rode ui • tomaat • pickels
• 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 verse frites om te delen
Zoete aardappelfrites + €1,50

DINER MENU

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

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 verse frites om te delen
Zoete aardappelfrites + €1,50

DINER MENU

vanaf 17.00

CHEFS SPECIAL

STEAK

Tri-Trip Canadees grass fed
angus rund | Asperges • Jus
van gekarameliseerde ui •
zoete aardappel creme •
gekarameliseerde ui • crumble
van ui,bacon en noten

ZEEBAARS & GAMBA

Schuim van Curry • zoete
aardappel creme sugarsnaps •
mini paksoi • gepofte rijst

22

22

BIER PAIRING

TILBURGSE HEER | 8,0%

De Tilburgse Heer creëert veel balans door tegen de intense smaken in te gaan; het gerecht verfrist en lijkt zelfs wat hints van citroen te krijgen! Een stevig bier bij een stevig gerecht.

LUMUNUS | 8,5%

Onze Lumunus kenmerkt zich door de zachtheid van een tripel gecombineerd met de hoparoma's van een IPA. Lumunus vloeit harmonieus samen met de crème. De citrus verfrist waarna in de nasmaak de delicate smaken van de gamba en baars terugkomen.

Alle hoofdgerechten zijn
inclusief verse frites om te delen
Zoete aardappelfrites + €1,50

MIKMAK PLATEAU

€19,50 p.p.

Een plank vol met allerlei verrassende gerechtjes, zodat kiezen niet nodig is!
te bestellen vanaf 2 personen

DINER MENU

vanaf 17.00

DESSERT 9

CREMEUX

taartje van pure chocolade •
brownie • rood fruit • karamel

MANGO

mousse • chutney • gel van
bloedsinaasappel • granola

KOFFIE COMPLEET

4 friandises • koffie naar keuze

BIER PAIRING

MOOI DE KLOS | 10,5%

SCHERING EN INSLAG | 9,0%

Met Mooi de Klos (RIS) zoek je de bitterheid van koffie en cacao op, lekker intens en krachtig. Terwijl Schering en Inslag (quadrupeel) juist de karamel benadrukt en troostend en fluweelzacht het diner afsluit.

LUMUNUS | 8,5%

De IPA brengt het zoet in evenwicht en laat juist het tropische fruit naar voren komen. De aromahoppen geven een geur van grapefruit, tropisch fruit, en pompelmoes wat weer heerlijk aansluit bij het dessert. Een harmonie met extra diepte.

V | KAASPLATEAU

13

4 verschillende kazen •
kletzenbrood • compote •
noten

in plaats van dessert bij Excite Deal: +4