

MENU

lunch & diner

MET HEERLIJKHEID VERWEVEN

LUNCH MENU

12.00 - 17.00

CROQUES

Klassiek bereid met bechamelsaus en vers, dik gesneden desembrood.

MONSIEUR

ham • emmentaler • kaassaus • tomatenrelish

9,5

PULLED PORK

Pulled pork • Emmentaler • homemade BBQ saus

10,5

V | GEITENKAAS

Spread van Geitenkaas • walnoot • honing • Emmentaler • relish

11,25

SPECIAL

DES KREK WAK WOU

halve croque • bierkroket op brood • carpaccio bol

13,5

BIER PAIRING

KRUIKJE BLOND | 6,5%

Blond | tonen van honing en bloemen

ROOIE STIEN | 6,5%

IPA | citrusachtige tonen

KRUIKJE BLOND | 6,5%

Blond | tonen van honing en bloemen

WITTE KONING | 5,1%

Witbier | citrustonen afkomstig van sinaasschil en korianderzaad

LUNCH MENU

12.00 - 17.00

SANDWICHES

V | RUCOLA SPREAD

spread van koriander en cashewnoten • avocado • ei • tomaat • komkommer mayonaise van Miso & Yuzu

10,5

CARPACCIO

Van Boeuf Nature • truffel mayonaise • parmezaanse kaas vlokken • truffelkaantjes • rucola • hazelnoot

12,5

GEROOKTE ZALM

Crème van edamame bonen • crème van zoete aardappel • crumble van furikake • mayonaise van Miso & Yuzu

10,75

BIER PAIRING

STOF TOT NADENKEN | 6,5%
New England IPA | Tonen van citrus, tropisch fruit en kruidigheid

AN LAGER WALTZ | 5%
Vienna Lager | licht gecarameliseerd en fris hoppig

STOF TOT NADENKEN | 6,5%
New England IPA | Tonen van citrus, tropisch fruit en kruidigheid

Geserveerd op dik gesneden desembrood gemaakt door Bikken & Bakken. Zij gebruiken hiervoor onze bierbostel!

MIKMAK PLATEAU

€19,50 p.p.

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

LUNCH MENU

12.00 - 17.00

SALADES

HUISGEROOKTE ZALM

crème edamame bonen • crème zoete aardappel • zoetzuur van komkommer • mayonaise van Miso & Yuzu • crumble van furikake • croutons

16,5

CRISPY CHICKEN

crème van zoete aardappel • zoetzuur van komkommer • tomaat • sriracha mayo • parmezaan vlokken • croutons

15,5

CARPACCIO

van Boeuf Nature • truffel mayonaise • parmezaanse kaas vlokken • truffelkaantjes • rucola • hazelnoot

15,5

KOOLRABI

amandel crème • granny smith • vinaigrette beurre noisette • ricotta • gerookte amandel

15

BIER PAIRING

LUMUNUS | 8,5%
Belgian I.P.A. | zachte afdronk en een toets van peer

TRAPPERS WEIZEN | 5,5%
Weizen | tonen van tropisch fruit, banaan en kruidnagel

AN LAGER WALTZ | 5%
Vienna Lager | licht gecarameliseerd en fris hoppig

STOF TOT NADENKEN | 6,5%
Bij deze NEIPA draait het vooral om de sappigheid van de hopen. Samen met de fris-zure appel en de citroen, frist het bier de aardse tonen van de koolrabi op. In de nasmaak komen de amandel en een lichte rooksmak naar voren.

De salades serveren we met dik gesneden desembrood gemaakt door Bikken & Bakken. Zij gebruiken hiervoor onze bierbostel!

LUNCH MENU

12.00 - 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 bierenstijlen. 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 vetzigheid 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 burgers zijn inclusief verse frites
Zoete aardappelfrites + €1,50



ZOET

CREMEUX

taartje van pure chocolade •
brownie • rood fruit • karamel

9

MOOI DE KLOS | 10,5%
of SCHERING EN INSLAG | 9,0%
Russian Imperial Stout -Quadrupel

KAASPLATEAU

4 verschillende kazen •
kletzenbrood • compote •
noten

13