

MENU

Albatros

LUNCH MENU

Laat je verrassen door onze ambachtelijke croques!
Klassiek bereid op vers, dik gesneden desembrood.

CROQUES

V | GEITENKAAS

Spread van geitenkaas • walnoot • honing • emmentaler • tomatenrelish

PULLED PORK

Onze beroemde pulled pork • emmentaler • homemade Bourbon black garlic sauce

MONSIEUR

Ham • emmentaler • kaassaus • tomatenrelish

BIER PAIRING

11,25

KRUIKJE BLOND | 6,5%

Een blond met een zachtaardige karakter van nobele hoppen en de tonen van honing en bloemen. Een echte doordrinker, waarmee je het liefst de avond begint én eindigt!

10,5

TILBURGSE HEER | 8,0%

Deze klassieke tripel heeft een krachtig moutige smaak, een kruidig aroma en kent uiteraard, zoals een echte heer, een rauw en bitter randje.

9,5

ROOIE STIEN | 6,5%

Een IPA die flink is gedryhopt met Amerikaanse hoppen, wat zorgt voor extra smaak, aroma's en citrusachtige tonen.

LUNCHPROEVERIJ

14,50

Halve croque monsieur • bierkroket op brood • carpaccio bol

HOUBEN WORSTENBROOD

Het lekkerste worstenbrood van Tilburg en omstreken!

TRADITIONEEL 3,5

VEGETARISCH 4,5

Vulling van witte bonen • kapucijners • parelgort • cepes



LUNCH MENU

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

SANDWICHES

CARPACCIO

Van Bœuf Nature • truffelmayonaise • parmezaan • schuim van parmezaan • truffelkaantjes • rucola • hazelnoot

GEROOKTE ZALM

Zalm gepekeld in rode biet • gel van biet • zoetzuur van biet • avocado • mandarijn • pecannoten

CRISPY CHICKEN

Crispy chicken • crème van zoete aardappel • zoetzuur van komkommer • tomaat • srirachamayonaise • parmezaan • avocado

V | TRIPLE CHEESE

Oude geitenkaas van onze quadrupel • schuim van parmezaan • pittige gorgonzala • rucolaspread • biersiroop • tomaat • rode ui • komkommer • granny smith • gerookte amandelen

V | RUCOLASPREAD

Spread van zachte koriander en cashewnoten • avocado • tomaat • komkommer • mayonaise van miso & yuzu

BIER PAIRING

13,5

TILBURGSE HEER | 8,0%

Deze klassieke tripel heeft een krachtig moutige smaak, een kruidig aroma en kent uiteraard, zoals een echte heer, een rauw en bitter randje.

13,5

LUMUNUS | 8,5%

Deze kruising tussen een tripel en IPA weet eenieder keer op keer te verrassen met zijn zachte afdronk en een toets van peer.

12,5

WITTE KONING | 5,1%

Zoals men Willem II ook vaak beschreef, is onze witte er eentje met een twist. Iets volmondiger en met Zuid-Duitse gist, wat zorgt voor extra kruidigheid.

11,5

BOKKIGE BOOM | 6,5%

Zijn stevige body en niet te zoete karakter maakt hem heerlijk soepel en dorstlessend.

10,5

STOF TOT NADENKEN | 6,5%

Onze zeer fruitige, nevelige, frisse New England IPA! Spraakmakend en uitgesproken. Met tonen van citrus, tropisch fruit en een kruidigheid die doet denken aan een dennenbos na een zomerse regenbui.

LUNCH MENU

SALADES

GEROOKTE ZALM

Zalm gepekeld in rode biet • gel van biet • zoetzuur van biet • avocado • mandarijn • pecannoten

CARPACCIO

Van Bœuf Nature • truffelmayonaise • parmezaan • schuim van parmezaan • truffelkaantjes • rucola • hazelnoot

CRISPY CHICKEN

Crispy chicken • crème van zoete aardappel • zoetzuur van komkommer • tomaat • srirachamayonaise • parmezaan

V | TRIPLE CHEESE

Oude geitenkaas van onze quadrupel • schuim van parmezaan • pittige gorgonzala • rucolaspread • tomaat • rode ui • komkommer • granny smith • gerookte amandelen • biersiroop

BIER PAIRING

18,5

LUMUNUS | 8,5%

Deze kruising tussen een tripel en IPA weet eenieder keer op keer te verrassen met zijn zachte afdrank en een toets van peer.

16

TILBURGSE HEER | 8,0%

Deze klassieke tripel heeft een krachtig moutige smaak, een kruidig aroma en kent uiteraard, zoals een echte heer, een rauw en bitter randje.

15

TRAPPERS WEIZEN | 5,5%

Met zijn aromatische tonen van tropisch fruit, banaan en kruidnagel. Een licht prikkelende bitter op de achtergrond, maar fris, doordrinkbaar en spicy als een ijshockeypuck!

15

BOKKIGE BOOM | 6,5%

Zijn stevige body en niet te zoete karakter maakt hem heerlijk soepel en dorstlessend.

Geserveerd met vers brood gemaakt door Bikken & Bakken. Zij gebruiken hiervoor onze bierbostel!

LUNCH MENU

BURGERS

ULTIMATE CHEESE BURGER

150 gram beef • little gem • rode ui • tomaat • pickles • zwarte knoflook aioli • smokey kaassaus • nacho's

I WANT IT ALL BURGER

150 gram beef • pulled pork • little gem • rode ui • tomaat • pickles • Bourbon black garlic sauce • smokey kaassaus

CRISPY CHICKEN BURGER

Crispy chicken • little gem • rode ui • tomaat • pickles • srirachamayonaise

PULLED PORK BURGER

Our famous pulled pork • little gem • rode ui • tomaat • pickles • Bourbon black garlic sauce

V | CAJUN BURGER

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

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 vetten 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 roseval aardappels met bruschettakruiden en mayonaise

Onze 150 gram beef burgers worden gemaakt van Bœuf Nature. In de smaak van het vlees komt de manier waarop de dieren gehouden worden helemaal terug. Bœuf Nature smaakt authentiek: het is een ware culinaire beleving.



SPECIALS

MIKMAK PLATEAU 22,5 P.P.

VANAF 2 PERSONEN

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!

OOK LEUK OM SAMEN TE DELEN ALS VOORGERECHT

ALBATROS STARTER 13 P.P.

VANAF 17.00 UUR

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN:

- GROENE ASPERGES MET PARMEZAANSCHUIM
- ZALM GEPEKELD IN RODE BIET
- CRISPY BUIKSPEK MET GLAZE VAN OP DEN OPHEF

AVONDMENU

BURGERS

ULTIMATE CHEESE BURGER 19,5
150 gram beef • little gem • rode ui • tomaat • pickles • zwarte knoflook aioli • smokey kaassaus • nacho's

I WANT IT ALL BURGER 19,5
150 gram beef • pulled pork • little gem • rode ui • tomaat • pickles • Bourbon black garlic sauce • smokey kaassaus

CRISPY CHICKEN BURGER 16,5
Crispy chicken • little gem • rode ui • tomaat • pickles • srirachamayonaise

PULLED PORK BURGER 16,5
Our famous pulled pork • little gem • rode ui • tomaat • pickles • Bourbon black garlic sauce

V | CAJUN BURGER 16,5
Cajun burger • little gem • rode ui • tomaat • pickles • nacho's • tomatenrelish

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 vetten 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 roseval aardappels met bruschettakruiden en mayonaise

Onze 150 gram beef burgers worden gemaakt van Bœuf Nature. In de smaak van het vlees komt de manier waarop de dieren gehouden worden helemaal terug. Bœuf Nature smaakt authentiek: het is een ware culinaire beleving.



AVONDMENU

HOOFDGERECHTEN 21,5

CHUCK ROAST

Procureur van rund • slow roasted in de smoker • crème van bataat • jus van sjalot en zwarte knoflook • groene asperges • crumble van pistache en bacon

BOURBON GLAZED HAM

Spaak hammetje Bœuf Nature 350 gram • Bourbon honey glaze • geroosterde pistache • crème van bataat • rucola

VISPOTJE

Zalm • kabeljauw • gamba • pittige paprikasaus • bechamel • schuim van saffraan

V | BOEUF BOURGUIGNON

Vegetarische Bœuf Bourguignon • gestoofd in rode wijn • kastanjechampignons • aubergine • saus van pittige kaas

BIER PAIRING

TILBURGSE HEER | 8,0%

Deze klassieke tripel heeft een krachtig moutige smaak, een kruidig aroma en kent uiteraard, zoals een echte heer, een rauw en bitter randje.

OP DEN OPHEF | 7,0%

Een uitnodigende roodbruine dubbel met een stabiele mousse schuimkraag. Mooi zacht en rond, door gebruik van verschillende moutsoorten

KRUIKJE BLOND | 6,5%

Een blond met een zachtaardige karakter van nobele hopen en de tonen van honing en bloemen. Een echte doordrinker, waarmee je het liefst de avond begint én eindigt!

BOKKIGE BOOM | 6,5%

Zijn stevige body en niet te zoete karakter maakt hem heerlijk soepel en dorstlessend.

Alle hoofdgerechten zijn inclusief roseval aardappels met bruschettakruiden en mayonaise

AVONDMENU

DESSERT 9

KAASPLANKJE +2,5

4 verschillende kazen • kletzenbrood • compote • noten

CHOCOLADEHEMEL

Chocolademousse • chocolademole • tuille van chocolade • mandarijn • sinaasappel • crumble van gekarameliseerde witte chocolade • poeder van specerijen

KOFFIE COMPLEET

3 friandises • likeur • koffie naar keuze

BIER PAIRING

SCHERING EN INSLAG | 9,0%

De hartverwarmende Quadrupel vult je lichaam met liefde en je ogen met tranen. Hoog in alcohol, en met warme aroma's van pruimen en donker fruit.

BORRELMENU

BORREL

- NACHOS PULLED PORK** 15,75
Tortillachips van Willy Nacho
• slow cooked procureur •
Bourbon black garlic sauce
• kaassaus • crème fraîche •
jalapeño
- V | NACHOS VEGA** 14,75
Tortillachips van Willy Nacho •
pittige kaassaus •
kastanjechampignons
- PORTIE WEDGES** 3,5
Roseval aardappels met
bruschettakruiden
- V | BROOD MET DIPS** 6,5
Vers bierbostelbrood • truffel
crème • zwarte knoflook aioli

BORREL

- HAM & OLIJF** 10
Ham van onze Bonte
Bentheimer varkens • 18
maanden gerijpt • natuurlijk
wijze • onze eigen Pata negra! •
Kalamata olijven
- BORRELPLANKJE** 11,5
Ham van het Bonte Bentheimer
landvarken • nachos met
pittige kaassaus • olijven •
bierkaas • bierbitterbal • pulled
pork bitterbal • fuet
- V | KAASPLATEAU** 15
4 verschillende kazen • noten
• kletzenbrood • compote
- V | SCHUITJE BIERKAAS** 9
belegen bierkaas met onze
dubbel Op den Ophef
- V | SCHUITJE OUDE KAAS** 9
1000 Dagen kaas van de
Ruurhoeve

BITTERBALLEN

Onze bitterballen worden volgens eigen receptuur
gemaakt in samenwerking met boeuf nature uit Postell!

KIES JE FAVORIET!

- RUNDVLEES BITTERBALLEN** 9
8 stuks • mosterd
- BIER BITTERBALLEN** 9
8 stuks • rundvlees • gemaakt
met onze tripel Tilburgse Heer
- PULLED PORK BITTERBALLEN** 9
8 stuks • pulled pork •
Bourbon black garlic sauce
- V | BOSPADDENSTOEL
BITTERBALLEN** 9
8 stuks • truffelmayonaise
Vegan mogelijk
- V | KAASBITTERBALLEN** 9
8 stuks • walnoot • honing •
gemaakt met 1000 Dagen kaas
van de Ruurhoeve

MIX VAN BITTERBALLEN

- BITTERBALLEN PROEVERIJ** 12
10 stuks
• rundvlees
• bier
• pulled pork
• bospaddenstoel
• kaas



SPREAD THE LOVE!
The only love we need,
is a sweet message....