

# MENU

**lunch & diner**

MET HEERLIJKHEID VERWEVEN

# LUNCH MENU

## CROQUES

Klassiek bereid met bechamelsaus op vers, dik gesneden desembrood.

### V | GEITENKAAS

Spread van geitenkaas • walnoot • honing • emmentaler • tomatenrelish

11,25

### PULLED PORK

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

10,5

### MONSIEUR

Ham • emmentaler • kaassaus • tomatenrelish

9,5

## SPECIAL

### DES KREK WAK WOU

Halve croque monsieur • bierkroket op brood • courgettesoep

14,5

### MIKMAK PLATEAU

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

22,5 PP

## HOUBEN WORSTENBROOD

Het lekkerste worstenbrood van Tilburg en omstreken!

TRADITIONEEL 3,5

VEGETARISCH 4,5

Vulling van witte bonen • kapucijners • parelgort • cepes



## BIER PAIRING

### KRUIKJE BLOND | 6,5%

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

### 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.

### ROOIE STIEN | 6,5%

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

### 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.

# LUNCH MENU

## SANDWICHES

### CARPACCIO

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

13,5

### GEROOKTE ZALM

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

13,5

### CRISPY CHICKEN

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

12,5

### V | TRIPLE CHEESE

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

11,5

### V | RUCOLASPREAD

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

10,5

## 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.

### 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.

### 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!

### 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.

### 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.

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

# 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 • sriracha mayonaise • parmezaan

### V | TRIPLE CHEESE

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

## SOEP

### BISQUE

Van strandkrabben • mossel • gamba • venkel • schuim van saffraan

### V | COURGETTESOEP

Courgette • vadouvan • kokos

18,5

## BIER PAIRING

### 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.

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%

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

15

### 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.

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

15

### 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.

7

### 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

## BURGERS

### ULTIMATE CHEESE BURGER

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

19,5

### I WANT IT ALL BURGER

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

19,5

### CRISPY CHICKEN BURGER

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

16,5

### PULLED PORK BURGER

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

16,5

### 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 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 verse frites  
Zoete aardappelfrites + €1,50

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.



# DINER

## STARTERS

13

### BISQUE

Van strandkrabben • mossel • gamba • venkel • schuim van saffraan

### CARPACCIO

Carpaccio • parmezaan • schuim van parmezaan • truffelkaantjes • hazelnoot

### GEROOKTE ZALM

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

### CRISPY PORK BELLY

Crispy buikspek • bataat • glaze van Op den Ophef • gemarineerde babymaïs • gel van mandarijn

## CHEF'S SPECIAL

### V | VEGA COQUILLES

King oyster • schuim van eekhoorntjesbrood • pompoen • bundelzwam zoetzuur

### HAM & OLIJF

Ham van onze Bonte Bentheimer varkens • 18 maanden gerijpt • natuurlijk wijze - onze eigen Pata negra! • Kalamata olijven

10

## BIER PAIRING

+1,5

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### BOKKIGE BOOM | 6,5%

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

### BROOD MET DIPS

Vers bierbostelbrood • truffel crème • zwarte knoflook aioli

6,5

# DINER

## HOOFDGERECHT 21,5

### BOURBON GLAZED HAM

Spaakhammetje 350 gram • Bourbon honey glaze • geroosterde pistache • crème van bataat • rucola

### V | PURPLE STEAK

Steak van paarse bloemkool • crème van witte bonen en ras el hanout • lente-ui • krokante groenten

### VISPOTJE

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

### V | BOEUF BOURGUIGNON

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

### STEAK VAN ZIJLENDE +3

Procureur van rund • slow roasted in de smoker • crème van bataat • jus van sjalot en zwarte knoflook • babymaïs • gepofte lente-ui • crumble van pistache en bacon

## BIER PAIRING

### OP DEN OPHEF | 7,0%

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

### 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!

### 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.

### BOKKIGE BOOM | 6,5%

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

### 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.

Alle hoofdgerechten zijn inclusief verse frites. Zoete aardappelfrites + €1,50

# DINER

## 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 verse frites  
Zoete aardappelfrites + €1,50

# DINER

## DESSERT 9

**KAASPLANKJE** +2,5  
4 verschillende kazen • kletzenbrood • compote • noten

**PANNA COTTA VAN KANEEL EN KUMQUAT**  
Koffie gel • hangop van kardemon • pistache krokantje

**CHOCOLADEHEMEL**  
Chocolademousse • chocolade mole • 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.

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.



# 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

**LOADED FRIES PULLED PORK** 12  
Verse frites • slow cooked  
procureur • BBQ-saus •  
kaas-saus • jalapeño • crème  
fraîche

**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

## 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. Ook leuk om samen te delen als voorgerecht.

**Combineer met ons proefplankje!**

# 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....