

MENU

Proeflokaal

LUNCH & DINER

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

11

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

BIER PAIRING

KRUIKJE BLOND | 6,5%

Een blond met een zachte 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

parmezaankrokant • schuim van parmezaan en truffel • hazelnoot • spekjes • zoetzuur van pompoen

GEBRANDE ZALM

Gebrande zalm • soja-sesammayo • bosui • sojaboon • tapioca van rode biet • rijstkrokant met furikake

CRISPY CHICKEN

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

V | BOSPADDENSTOELEN

Bospaddenstoelen • oesterzwamkrokant • schuim van truffel • hazelnoot • zoetzuur

15

16

15

13,5

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!

OP DEN OPHEF | 7,0%

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

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

LUNCH MENU

SALADES

GEBRANDE ZALM

Gebrande zalm • soja-sesammayo • bosui • sojaboon • tapioca van rode biet • rijstkrokant met furikake

18,5

CARPACCIO

Carpaccio • parmezaankrokant • schuim van parmezaan en truffel • hazelnoot • spekjes • zoetzuur van pompoen

17

CRISPY CHICKEN

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

17

V | BOSPADDENSTOELEN

Bospaddenstoelen • geitenkaas • oesterzwamkrokant • schuim van truffel • hazelnoot • zoetzuur van pompoen

16

SOEP

BISQUE

Strandkrabben • mossel • gamba • venkel • saffraanschuim

15

V | COURGETTESOEP

Courgette • vadouvan • kokos

7

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.

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.

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!

OP DEN OPHEF | 7,0%

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

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.

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.

ALL DAY MENU

BURGERS

ULTIMATE CHEESE BURGER

150 gram beef • little gem • rode ui • tomaat • pickles • zwarte knoflookaioli • 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

17

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 beefburgers worden gemaakt van Boeuf Nature. In de smaak van het vlees komt de manier waarop de dieren gehouden worden helemaal terug. Boeuf Nature smaakt authentiek: het is een ware culinaire beleving.

 Boeuf Nature



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!

DINER

EXCITE DEAL

STEL ZELF JE MENU SAMEN

3 GANGEN

VOOR - HOOFD - NA

40.5

DRANKARRANGEMENT 20

3 BIEREN + APERITIEF

PRE PROEVERIJ

DE BESTE START VAN DE AVOND

Voor twee personen

Ham van onze Bonte Bentheimer varkens • vers breekbrood • truffelcrème • zwarte knoflook aioli • kalamata olijven

15

VOOR BIJ HET PROOSTEN

HAM & OLIJF

Ham van onze Bonte Bentheimer varkens, 18 maanden gerijpt opnatuurlijk wijze - onze eigen Pata negra! • kalamata olijven

12

BROOD MET DIPS

Vers bierbostel brood • truffelcrème • zwarte knoflook aioli

6.5

DINER

STARTERS

14

BISQUE

Strandkrabben • mossel • gamba
• venkel • schuim van saffraan

CARPACCIO

Carpaccio • parmezaan • schuim
van parmezaan en truffel •
hazelnoot • spekjes • zoetzuur
van pompoen

GEBRANDE ZALM

Gebrande zalm • soja-
sesammayo • bosui • sojaboon
• tapioca van rode biet •
rijstkrokant met furikake

CRISPY PORK BELLY

Crispy buikspek • zoete
aardappel • glaze van 'Op den
Ophef' • gemarineerde babymaïs
• gel van mandarijn

V | VEGA CARPACCIO

Oesterzwam carpaccio •
oesterzwamkrokant • schuim
van truffel • hazelnoot • zoetzuur
van pompoen

+1

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.

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 afdronk 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.

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!

DINER

HOOFDGERECHT 21,5

BRISKET

Boeuf Nature brisket, 12 uur zacht gegaard • jus van zwarte knoflook en sjalot • crème van zoete aardappel • oesterzwamkrokant • bimi • crumble van pistache, bacon en ui

GNOCCHI

Gnocchi • chorizo • schuim van parmezaan en truffel • sojaboon • oesterzwam • parmezaankrokant
(vega mogelijk)

VISPANNETJE

Zalm • kabeljauw • gamba • tomaat-knoflookolie

V | BOEUF BOURGUIGNON

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

ANGUS RUMP STEAK

Steak van dikke lende, 200 dagen graangevoerd • jus van zwarte knoflook en sjalot • crème van zoete aardappel • oesterzwamkrokant • bimi • crumble van pistache, bacon en ui

+ 3

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

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 afdronk 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

ALL DAY MENU

BURGERS

ULTIMATE CHEESE BURGER

150 gram beef • little gem • rode ui • tomaat • pickles • zwarte knoflookaioli • 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

17

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 beefburgers 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.

 Bœuf Nature

DINER

DESSERT

10

KAASPLANKJE

4 verschillende kazen • kletzenbrood • compote • noten

CHEESECAKE

Cheesecake • witte chocolade • cassisgel

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée passievrucht • gel van limoncello en munt • aalbes

PARFAIT

Parfait van dulce de leche • ruby chocolade • haagse hopjes • cassisgel • kumquat

KOFFIE COMPLEET

3 friandises • likeur • koffie naar keuze

+3

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.

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.

MOOI DE KLOS | 10,5%

Zacht sluipt hij binnen, zich voorbereidend op een daaropvolgende explosie van koffie, pure chocolade en drop.

MOOI DE KLOS | 10,5%

Zacht sluipt hij binnen, zich voorbereidend op een daaropvolgende explosie van koffie, pure chocolade en drop.

SPREAD THE LOVE

THE ONLY LOVE WE NEED,
IS A SWEET MESSAGE....



HEY COLLEGA! KOM JIJ BIJ ONS WERKEN?

Zoek jij een bedrijf dat nooit stil staat? Waar het iedere dag een feestje is om met elkaar te werken? Waar jij net zo belangrijk bent als de gast?

JE BENT BIJ ONS VAN HARTE WELKOM!

- Creatief marketingtalent
- Backoffice- en eventmanager
- Bedrijfsleider
- Assistent bedrijfsleider
- Medewerker bediening of -bar
- Supervisor horeca
- Zelfstandig werkend kok
- Hulpkok
- Afwasheld
- Interieurverzorg(st)er

**WIL JE MEER INFORMATIE OF
GELIJK SOLLICITEREN?
SCAN DE CODE**

