

Warme dranken

| | |
|--------------------------------------|------|
| Koffie | 2,20 |
| Espresso | 2,20 |
| Espresso doppio | 2,50 |
| Koffie verkeerd | 2,50 |
| Cappuccino | 2,50 |
| Latte macchiato | 2,80 |
| Thee | 2,20 |
| Verse munt thee | 2,50 |
| Irish Koffie | 6,50 |
| Limburgse Koffie | 6,50 |
| Warme Chocomel (Met slagroom + 0,50) | 2,20 |

Lekkers voor bij de koffie

| | |
|---|------|
| Limburgse vlaai | 3,50 |
| Versgebakken Van bie d'r Bekker. Met slagroom + 0,50 | |
| Brownie | 5,00 |
| Met slagroom en een bolletje vanille ijs | |

Bieren van het vat

| | | |
|---|-----|------|
| Chateau Neubourg Superieur pilsner 5,5% | 0,2 | 2,30 |
| Chateau Neubourg Superieur pilsner 5,5% | 0,3 | 3,50 |
| Chateau Neubourg Superieur pilsner 5,5% | 0,5 | 5,60 |
| Gerardus Blond Klooster bier 6,5% | | 4,00 |
| Gerardus Tripel Klooster bier 8,5% | | 4,00 |
| Gerardus Dubbel Klooster bier 7,0% | | 4,00 |
| Ur-weizen Biologisch tarwebier 5,3% | 0,3 | 4,10 |
| Ur-weizen Biologisch tarwebier 5,3% | 0,5 | 5,70 |
| Gulpener Ur-hop Biologisch, IPL 6% | | 4,00 |
| Gerardus proefplankje 3 proefglasjes Gerardus kloosterbier (15cl), geserveerd met een kaas en worst garnituur | | 8,50 |
| Proefplankje van Jeanneke 3 proefglasjes bier van de tap (15cl), geserveerd met een kaas en worst garnituur | | 8,50 |

Bieren van de fles

| | | |
|--|--|------|
| Jopen Hop zij met ons Glutenvrij, IPA 6% | | 4,00 |
| St. Louis kriek Fruitbier van hoge gisting 4,5% | | 3,90 |
| Amstel Radler 2,0% | | 2,90 |
| Amstel Radler 0,0% | | 2,90 |
| Amstel Malt 0,0% | | 2,90 |
| Weihenstephaner Weissbier 0,0% | | 4,20 |
| Leffe Blond 0,0% | | 3,90 |

Koude dranken

| | |
|---------------------|------|
| Coca cola | 2,20 |
| Coca cola zero | 2,20 |
| Chaudfontaine blauw | 2,20 |
| Chaudfontaine rood | 2,20 |
| Cassis | 2,20 |
| Fanta | 2,20 |
| Sprite | 2,20 |
| Bitter lemon | 2,20 |
| Tonic | 2,30 |
| Ginger ale | 2,30 |
| Rivella | 2,30 |
| Fuze tea | 2,40 |
| Fuze tea green | 2,40 |
| Appelsap | 2,30 |
| Jus d'orange | 2,30 |
| Chocomel | 2,30 |
| Fristi | 2,30 |

Voor bij de borrel

| | |
|----------------------------------|-------|
| Portie bitterballen (8 stuks) | 6,00 |
| Portie gemengde snacks (8 stuks) | 6,00 |
| Kaas en worst | 5,00 |
| Borrelplankje (2 personen) | 15,00 |

Witte wijnen

Rochaubry, Cévennes IGP 4,00

Herkomst: Frankrijk, Languedoc Roussillon
Druiven: Rousanne, Rolle, Sauvignon, Ugni blanc, Chardonnay, Viognier
Dronk: De elegantie van roussane, de volle aroma's van sauvignon en de levendigheid van ugni blanc samen komen. In de mond heel fris en fruitig.

Dr.Zenzen, Dreams heaven can wait 4,00

Herkomst: Moldavië, Stefan Voda
Druiven: 100% Pinot grigio
Dronk: Een harmonieuze wijn met fijne kruidigheid. Fris en fruitige met aroma's van citrus, kruisbessen en perzik. In de mond heerlijk verfrissend. Een super wijn voor bij heerlijk zomerse temperaturen.

Catalunya do care blanco sobre lias 5,00

Herkomst: Spanje Cariñena (Zaragoza, Aragon)
Druiven: 40% Chardonnay en 60% Grenache blanc
Dronk: In de neus verfrissend en zuiver met intense aroma's van fruit (appel, ananas, citrus). De aanzet is zeer fruitig en verfrissend, gevolgd door een intense afdronk.

Rosé wijn

Métairie, Pays d'Oc IGP Les Oliviers 4,00

Herkomst: Frankrijk, Languedoc
Druiven: 50% Grenache rouge, overige 50% is verdeeld over Syrah en Cinsault
Dronk: Aroma's van frambozen en aardbeien in de neus. Aanzet is romig en zacht, vervolgd door een fruitige en verfrissende afdronk.

Rode wijnen

| | |
|---|-------------|
| Cariñena do care trio red | 4,00 |
| Herkomst: Spanje, Cariñena (Zaragoza, Aragon) Druiven: Grenacha, Syrah en Cabernet sauvignon Dronk: Een rijpe en intense neus van rode vruchten en bosvruchten. Een mooie afdronk. | |
| Dr.Zenzen, Dreams heaven can wait | 4,00 |
| Herkomst: Moldavië, Stefan Voda Druiven: 100% Cabernet Sauvignon Dronk: Een rijpe en intense neus van rode vruchten. | |
| Cariñena do care tinto sobre lias | 5,00 |
| Herkomst: Spanje, Cariñena (Zaragoza, Aragon) Druiven: 50% Grenacha en 50% Syrah Dronk: Een rijpe en intense neus van rijp rood en zwart fruit. Smaken zijn in evenwicht, vol en intens met een lange afdronk | |

Cocktails

| | |
|--|-------------|
| Aperol Spritz | 6,00 |
| Aperol, prosecco, bruiswater en sinaasappel. | |
| Bombay Sapphire | 7,00 |
| Bombay Sapphire gin, Tonic, ijsblokjes en citroen. | |
| Hendrik's | 9,00 |
| Hendrik's gin, Tonic, ijsblokjes en komkommer. | |

Lunch gerechten

| | |
|---|-------|
| Tomaten soep | |
| Heerlijke huisgemaakte tomaten soep met stukjes kip. | 6,00 |
| <hr/> | |
| Courgette soep | |
| Stevige romige soep boordevol groenten. | 6,00 |
| <hr/> | |
| Kaas proeverij | |
| 4 soorten kaas, worden vergezeld met o.a. ons heerlijke vers gebakken brood, Limburgse stroop en mosterd. | 12,00 |
| <hr/> | |
| Vlees proeverij | |
| 4 soorten vlees, gebraden gehakt, Ardenner ham, Coppa di Heuvelland en Ardenner paté, worden samen geserveerd met o.a. ons heerlijke vers gebakken brood en Limburgse stroop. | 12,00 |
| <hr/> | |
| Proeverij van Jeanneke | |
| Diverse soorten kaas en vlees gaan samen met ons ovenverse huisgebakken brood. Aangevuld met o.a. Limburgse stroop en jam. | 12,00 |
| <hr/> | |
| Boterham carpaccio | |
| Carpaccio maar dan op een dikke boterham. | 12,00 |
| <hr/> | |
| Boterham Zalm | |
| Huisgebakken brood rijkelijk belegd met gerookte zalm, sla en heerlijke zelfgemaakte wasabi/mosterd mayonaise. | 10,00 |
| <hr/> | |
| Boterham gehakt | |
| Een boterham belegd met ons zelf gemaakte in de oven gebraden gehakt van de ambachtelijke slager. | 7,00 |
| <hr/> | |

Lunch gerechten

| | |
|--|-------|
| Ambachtelijke Tosti brie | 6,50 |
| Tosti met brie en pesto gemaakt van een flinke boterham. | |
| Ambachtelijke Tosti ham en kaas | 6,00 |
| De vertrouwde tosti maar dan met onze flinke boterham. | |
| Salade brie | 11,00 |
| Heerlijke salade met daarbovenop een warme brie met honing en noten. | |
| Salade met zalm en gerookte forel | 12,50 |
| Heerlijke salade met gerookte zalm en gerookte forel op een bedje van sla. Geserveerd met huisgemaakte croutons. | |
| Pasteitje met kippenragout | 10,50 |
| Knapperig bladerdeeg met onze huisgemaakte kippenragout en sla garnituur. Met brood + 2,00 / Met friet + 3,00 | |
| Gehaktballetjes in tomaten saus | 13,50 |
| Volgens het recept van oma, geserveerd met frietjes of brood. | |
| Limburgs zuurvlees | 13,50 |
| Stoofvlees op Limburgse wijze geserveerd met frietjes en slagarnituur. | |