



Warme dranken

Koffie	2,40
Espresso	2,40
Espresso doppio	3,00
Koffie verkeerd	2,70
Cappuccino	2,60
Latte macchiato	2,90
Chociatto (warme chocomel met espresso)	2,80
Thee	2,40
Verse munt thee (met honing)	2,90
Verse gember thee (met citroen)	2,90
Irish Koffie	6,50
Limburgse Koffie	6,50
Warme Chocomel (Met slagroom + 0,50)	2,50

Lekkers voor bij de koffie

Limburgse vlaai	3,50
Versgebakken van bie d'r Bekker. Met slagroom + 0,50	
Appeltaart volgens oma's recept	3,75
Oma van Renee heeft ons geleerd hoe je echte ouderwetse appaltaart maakt. Met slagroom + 0,50	
Brownie	5,00
Met slagroom en een bolletje ijs	



Bieren van het vat

Chateau Neubourg Superieur pilsner 5,5%	0,2	2,50
Chateau Neubourg	0,3	3,50
Chateau Neubourg	0,5	5,70
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 Fruiting tarwebier 5,3%	0,3	4,10
Ur-weizen	0,5	6,00
Sterk Rogge Biologisch streek bier van rogge 8,5%	0,3	4,25
Gerardus proefplankje 3 proefglaasjes Gerardus kloosterbier (15cl), geserveerd met een kaas en worst garnituur.		8,75
Proefplankje van Jeanneke 3 proefglaasjes bier van de tap (15cl), geserveerd met een kaas en worst garnituur.		8,75

Bieren van de fles

Jopen Hop zij met ons Glutenvrij, IPA 6%		4,25
St. Louis kriek Fruitbier van hoge gisting 4,5%		4,00
Ur-hop IPA Kruidig, bitter bier		4,10

Alcohol vrij / arm bier

Zwarte Ruiters Weizen 0,3%		4,00
Zwarte Ruiters malt 0,3%		3,00
Leffe Blond 0,0%		4,00
Amstel Radler 0,0%		3,00
Amstel Radler 2,0%		3,00



Koude dranken

Coca cola	2,30
Coca cola zero	2,30
Chaufontaine blauw	2,30
Chaufontaine rood	2,30
Cassis	2,30
Fanta	2,30
Sprite	2,30
Bitter lemon	2,30
Tonic	2,30
Ginger ale	2,40
Rivella	2,40
Fuze tea	2,50
Fuze tea green	2,50
Appelsap	2,40
Jus d'orange	2,40
Chocomel	2,40
Fristi	2,40

Voor bij de borrel

Portie bitterballen (8 stuks)	6,00
Portie gemengde snacks (8 stuks)	6,00
Kaas en worst	5,00
Borrelplank (2 personen) Ook vegetarisch te bestellen	14,50
Oesterzwam bitterballen (8 stuks) Vegan bitterballen van Zwamburg paddestoelen Streekproduct uit Limburg	8,00

Witte wijnen

Chill, de smaak van de zomer 6,00

Herkomst: Limburg, Raar
Druiven: 100% Sylvaner
Dronk: Fijnzinnig, aroma van peren, zoetje en een zuurtje.
Een super wijn voor bij heerlijk zomerse temperaturen.

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 4,75

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.

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.

Onze gerechten

Tomaten soep

Heerlijke huisgemaakte tomaten soep met stukjes kip.

6,00

Dag soep

Huisgemaakt: vraag aan de bediening.

6,00

Kaas proeverij

4 soorten kaas, worden vergezeld met o.a. ons heerlijke vers gebakken brood, Limburgse stroop en mosterd.

12,00

Vlees proeverij

4 soorten vlees worden samen geserveerd met o.a. ons heerlijke vers gebakken brood en Limburgse stroop.

12,00

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

Boterham carpaccio

Carpaccio maar dan op een dikke boterham.

12,00

Boterham Zalm

Huisgebakken brood rijkelijk belegd met gerookte zalm, sla en heerlijke zelfgemaakte wasabi/mosterd mayonaise.

10,00

Boterham gehakt

Een boterham belegd met ons zelf gemaakte in de oven gebraden gehakt van de ambachtelijke slager.

7,00

Onze 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 zoervleisj 13,50

Stoofvlees op Limburgse wijze, geserveerd met frietjes en slagarnituur.

Stoofpotje Krieken bier 13,50

Gestoofd vlees in kersenbier, geserveerd met frietjes en slagarnituur.
Volgens recept van Jack Meertens (slager uit het dorp)
