



Kleine kaart

Geen zin om uitgebreid uit te eten maar ook geen zin om te koken? Van 12.00 tot 20.00 staan onze keukenprins(ess)en voor u klaar. Zij bereiden met liefde onderstaande gerechten.

Boterhammen

Wij gebruiken hiervoor het “Zwart-water-brood” van bakkerij Fleuren. Een heerlijk donker brood met zaden en pitjes. Niet zo’n fan van zo’n ‘pittig’ brood? Dan serveren we het graag voor u op een vers gebakken tarwe baguette.

 **Boterham gezond**7,60
kaas, ham (mag ook zonder), sla, tomaat, komkommer, ei en roomboter.

 **Boterham gegrilde groenten en hummus**8,70
Gemengde sla, huisgemaakte hummus, paprika, courgette, aubergine, feta en pijnboompitjes.

Boterham heksenkaas en gerookte zalm9,90
Gemengde sla, huisgemaakte heksenkaas, gerookte zalm, komkommer en kappertjes.


 = *vegetarische gerechten*

Boterhammen met Herefords kroketten9,30
2 scharrelrundvlees kroketten van de Herefords slagerij in Kessel, met mosterd en huisgemaakte koolsalade.

Boterhammen met garnalen croquetten11,50
Croquetten van Kellenaers, vers bereid in de haven van Ijmuiden. Geserveerd met huisgemaakte gekarameliseerde uien-aioli en huisgemaakte koolsalade.


Boterham met Mexicaans gehakt7,90
Rul gebakken gemengd gehakt met Mexicaanse kruiden overbakken met kaas en salsa.

Broodje Bourgondische gehaktbal7,20
Heerlijke, kruidige huisgemaakte gehaktbal, lauwwarm geserveerd op een boeren volkorenbroodje met daarbij koolsalade, Paeterke döbbel-mosterdsaus en echte mayonaise.

-  **Tosti**5,90
 Tarwe-casinobrood met kaas of ham-
 kaas met Heinz ketchup en huisge-
 maakte koolsalade.

Salades

Geserveerd met brood en roomboter.

-  **Gegrilde groenten
 met feta**12,70
 Gemengde sla met gegrilde paprika,
 courgette en aubergine, echte fetakaas,
 pijnboompitjes en balsamico.

- Gerookte kip met
 spekjes**13,20
 Gemengde sla, gerookte kip, spekjes,
 bleekselderij, druiven, appel en walnoten.

Soepen

Geserveerd met brood en roomboter.

- Looksoep**4,50
 Bereid met vier soorten look en een
 scheutje oud-bruinbier, overbakken
 met kaas.

-  **Seizoenssoep**
 Onze medewerkers vertellen u graag
 welke soep er vandaag op het menu
 staat.


Warme gerechten

*Geserveerd met huisgemaakte kool-
 salade en brood. Voor de liefhebber
 kunnen we het brood vervangen
 door een portie potatowedges.*

- Saté van varkenshaas**15,00
 zacht gegaarde varkenshaas in
 pindasaus met gebakken uitjes.

- Runderstoofpotje**13,40
 Herefords rundvlees, aardappeltjes,
 bleekselderij en wortel gestoofd in
 Paeterke Döbbel.

- Mini schinkske**13,50
 LIVAR-beenhammetje van natuursla-
 gerij Schreinemachers met Paeterke
 Döbbel-mosterdsaus.

-  **Vegetarisch gerecht**
 Steeds wisselend gerecht naar de pet
 van onze keukenprins(ess)en. Kijk
 op de borden of vraag ernaar bij onze
 medewerkers.

**KIJK OOK OP DE
 KRIJTBORDEN
 IN DE ZAAK
 VOOR DE
 WISSELGERECHTEN.**

Veur de blage

Kleine kaart alleen voor kinderen

- Ranja**1,00
Babyccino2,40
 Capuccino zonder koffie.

- Vruchtensappen van Görtz-fruit
 uit het naburige Baarlo**
 Appelsap 20cl.2,60
*ongefilterd sap van vooral
 Elstar appelen.*
 Perensap 20cl.3,10
 Kersensap 25cl.3,90
*van echte Limburgse Morellen
 (zure kers).*

- Biologische Vruchtensappen van
 Schulp. De sappen van Schulp zijn
 100% biologisch en niet gecon-
 centreerd.**
 Sinaasappel 20cl.2,70
 Appel en aardbei 20cl.2,90
 Tomaat 20cl.3,10

- Bruëdje Böksenbaom**4,50
 Een vers gebakken tarwebaguette
 met boter (zonder mag ook) en twee
 soorten beleg.
 Keuze uit: kaas, ham, vlokken,
 gekleurde hagel en stroop.

- Kindertosti**2,90
 Een halve tosti met kaas of ham/kaas
 met Heinz ketchup.

- Broodje Herefords
 rundvleeskroket**4,50
 Vers gebakken tarwebaguette met 1
 kroket en echte mayonaise.

- Croky chips**1,40
 Naturel of paprika.

- Appel-plaatcake**2,60
 Huisgemaakte cake met appel. Van de
 bakplaat dus.

*Heeft u last van bepaalde allergenen? Geef het ons door en we
 kijken samen met u naar een alternatief.*