

# Onze Borrelkaart

*Te bestellen tot de laatste ronde*

---

## SMEERPLANK 14.10

Drie smeersels met brood en olijven.

---

## KLEPPLANK 20.20

Combinatie van jonge en oude kaas, droogworst en gemarineerde olijven met huisgemaakte marinade, tafelzuur en stroop.

**Deze borrelhappen zijn ook in losse porties verkrijgbaar voor 6.00 per portie.**

---

## BISSCHOPSPLANK 29.90

Extra grote borrelplank met nacho's, salsa, chutneyspread, aioli, jonge kaas, oude kaas, droogworst, gehaktbal, olijven met huisgemaakte marinade, brood.

---

## HUISGEMAAKTE GEHAKTBAL 7.50

Bereid in Bier-jus, geserveerd met een saus van ons *eigen Kloosterbier Paeterke Döbbel* en echte mayonaise.

---

## RUNDVLEES BITTERBALLEN VAN KELLENAERS 8 OF 12 STUKS 9.90/14.80

Heerlijke bitterballen van eerlijk en verantwoord Belgisch rundvlees, gemaakt door Kellenaers Croquetten uit Venlo, geserveerd met echte mayonaise en mosterd

---

## PAETERKE QUADRÖPPEL BITTERBALLEN 6 OF 8 STUKS 13.30/17.60

Een flinke en zeer rijk gevulde bitterbal gemaakt met ons *eigen Kloosterbier Paeterke Quadröppel* en ambachtelijk bereid door restaurant Valuas.

---

## BITTERGARNITUUR 12 STUKS 10.40

Mix van verschillende gefrituurde hapjes geserveerd met echte mayonaise en Venlose curry van Hela.

---

## VEGETARISCHE BITTERGARNITUUR 12 STUKS 12.50

Uiringen, loempia's, chilly nuggets groente-bitterballen en risotto- truffel-bitterballen.

---

## KIEP IN T KUMPKE 8 STUKS 11.60

Lekker pittig gekruide kipkluijjes in een krokant jasje, geserveerd met een huisgemaakte BBQ-saus.

---

## SPARERIBBORRELHAP (350GR) 14.40

Bereid met een licht pittige glacé op basis van ons *eigen kloosterbier Paeterke Döbbel*.

---

## BOURGONDISCHE FRIET MET ECHTE MAYONAISE 4.90

---

## CAMEMBERT-FONDUE 14.30

Camembert met rozemarijn en honing uit de oven en brood om mee te dippen.

---

## KLUIFPLANK 22.80

Spareribs (350gr), Kiep in t Körfke (4 wings) en een Nachoschotelkje.

---

## Nachoschotels

---

### NACHOSHOTEL 11.90

Met rode ui, jalepeños, crème fraiche en huisgemaakte salsa overbakken met kaas

---

### NACHOSHOTEL VAN DE CHEF

Vraag erna bij onze bediening of kijk op de borden.


---

## Flammkuchen

---

### FLAMMKUCHEN

Met crème fraiche, ui en

- spek 13.10
-  • cherrytomaat en rucola. 13.10

**Vraag ook naar onze flammkuchen van het seizoen!**

---

### APPELTAART 5.50

*Kijk ook op de borden voor de wisselgerechten*