

# BORREL BITES



## BORREL KLASSIEKERS

### BEACH BORRELPLANK

Overjarige Rotterdamse kaas, parmaham, gamba's, zeezout chips, brood met smeersels, huisgemaarineerde olijven en bittergarnituur | € 26,50

### RUNDVLEES BITTERBALLEN

(8 stuks) | € 8,50

### VEGAN BITTERBALLEN

(8 stuks) | € 8,50

### KAASSTENGELS

(8 stuks) | € 10,50

### MINI LOEMPIA'S

(8 stuks) | € 8,50

### OVERJARIGE ROTTERDAMSE KAAS

Met Zwolse mosterd | € 10,50

### FRIESE DROGE WORST

Met zilveruitjes en cornichons | € 11,50

### PLANKJES HAM

Met huisgemaarineerde olijven | € 12,50

Heeft u een allergie? Meld het ons.

## OOSTERSE SPECIALITEITEN

### CHAR SIU

Kantonees gemaarineerd varkensvlees met komkommer | € 13,50

### CRUSHI

Gefrituurde sushi met wakame en wasabimayonaise | € 13,50

### KOMKOMMER SUSHI

Met tonijn, sushi rijst, sesam en avocadomayonaise | € 13,50

### OOSTERS PLANKJE

Char siu, crushi en mini komkommer sushi | € 28,50

## LUNCH MENU

Wij serveren de onderstaande lunches tussen 12:00 en 15:00 uur.

### BROOD & SMEERSELS | SOEPEN

#### BREEKBROOD

Warm breekbrood met roomboter, olijfolie en huisgemaakte tonijnsalade | € 8,50

#### POMODORISOEP

Rijkgevulde tomatensoep met croutons en peterselie | € 9,50

#### COURGETTE-ZOETE AARDAPPELSOEP

Met curry madras | € 10,50  
Supplement gamba's | € 2,50

### BELEGDE FLAGUETTES

#### GEGRILDE GEROOKTE KIP

Met frisse koolsalade en chilimayonaise | € 14,50

#### PULLED PORK

Huisgemaakte pulled pork met salade en BBQ-saus | € 15,50

#### HALLOUMI (VEGETARISCH)

Gegrilde halloumi met gemarineerde paprika en tzatziki | € 14,50

#### TONIJNSALADE

Huisgemaakte tonijnsalade met rode ui, augurk, appel en ei | € 14,50

#### ZACHT GEGAARDE RIBEYE

Met truffelmayonaise, olijven, oude kaas en frisse salade | € 17,50

Heeft u een allergie? Meld het ons.

# LUNCH MENU



## MAALTIJDSALADES

### SALADE GEITENKAAS

Warme geitenkaas met honing, walnoten, perzik en rood fruit dressing | € 18,50

### SALADE ZACHT GEGAARDE RIBEYE

Met zongedroogde tomaten, rode ui, olijven, oude kaas en truffelmayonaise | € 19,50

### VISSALADE

Flatbread met verse tonijn, avocado, sesam en wasabimayonaise | € 21,50

Al onze salades worden geserveerd met brood en roomboter.

## LUNCH KLASSIEKERS

### TOSTI XL

Grote tosti met ham en/of kaas, geserveerd met ketchup | € 9,75

### OMELET KLASSIEK

Op een flaguette met roomboter | € 13,50

### OMELET GEROOKTE ZALM

Met gerookte zalm, dille en rode ui | € 15,50

### BIG BURGER NODERSTRAUN

200 gram rundvleesburger met bacon, tomaat, augurk, cheddar en friet | € 26,50

### BIG VEGAN BURGER

Avocado burger met tomaat, augurk, chilli dressing en friet | € 22,50

### FLAMMKUCHEN ZALM

Met crème fraîche, gerookte zalm, dille en kappertjes | € 15,50

### RUNDVLEESKROKETTEN

**VAN LODEWIJCK**  
Op een flaguette met roomboter en Zwolse mosterd | € 11,50

### GROENTEKROKETTEN

Op een flaguette met roomboter en Zwolse mosterd | € 11,50

### 12-UURTJE

Soep naar keuze, kroket (vlees of groente) en flaguette pulled pork | € 16,50

# DINER MENU



## VOORGERECHTEN

### BREEKbroOD

Warm breekbrood met roomboter, olijfolie en huisgemaakte tonijnsalade | € 8,50

### POMODORISOEP

Rijkgevulde tomatensoep met croutons en peterselie | € 9,50

### COURGETTE-ZOETE AARDAPPELSOEP

Met curry madras | € 10,50  
Supplement gamba's | € 2,50

### ZACHT GEGAARDE RUNDER-RIBEYE

Met bitterbal van Parmezaanse kaas en truffelcrème | € 15,00

### CARPACCIO VAN TONIJS

Met wasabi kruimel, zoetzure bloemkool en soja tonijn crème | € 15,50

### DRIE BEREIDINGEN VAN VIS

Makreelmousse, garnalencocktail en gravad lax met piccalillydressing | € 15,50

### GEROOSTERDE BIETJES

Met groene appel, walnoten en honingdressing | € 13,50

Heeft u een allergie? Meld het ons.

## HOOFDGERECHTEN

### STEAK VAN HET MOMENT | € 29,50

### FRISSE KIPCURRY

Met naanbrood en couscous | € 22,50

### KROKANT BUIKSPEK

Met calvados-karamelsaus | € 23,50

### LAM-BRISKET VAN ONZE EIGEN SMOKER

Zacht gegaarde brisket met verse groenten en een dragon jus | € 27,50

### ROGVLEUGEL

Met een saus van groene asperges en spek geserveerd met verse groenten | € 27,50

### SLIPTONG (3 stuks)

In roomboter gebakken, geserveerd met citroen boterjus | € 32,50

### VISPAN

Zalm, kabeljauw en garnalen met groenten, gegratineerd met oude kaas | € 26,50

### 'STEAK' VAN GEPOFTE KNOLSELDERIJ

Met een crème van hazelnoot en zwarte truffel olie | € 25,50

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade en verse friet

# DINER MENU



## KINDERMENU

TOSTI HAM/KAAS ————— 7,50

TOMATENSOEPJE ————— 6,50

BORDJE FRIET ————— 4,75

NATUREL PANNENKOEK —————  
met stroop en poedersuiker 7,50

SNACK MET FRIET —————  
met appelmoes | Keuze uit:  
(Groente)Kroket | Frikandel  
of Kipnuggets 8,75

PASTA BOLOGNESE ————— 9,75

KINDERIJSJE —————  
2 bolletjes vanille | fruit |  
marshmallows en slagroom 5,75

Heeft u een allergie? Meld het ons.

## DESSERTS

APPELCRUMBLE (warm uit de oven) ———  
met banketbakkersroom | € 9,50

PISTACHE CRÈME BRÛLÉE —————  
Met pistache-ijs | € 10,50

KOFFIE COMPLEET —————  
Koffie of thee met diverse zoetigheden  
en vanille-ijs | € 10,50

KOFFIE SPECIAAL —————  
Keuze uit: Irish | Italian | French | Spanish |  
Dokkumer | Schiermonikoger | € 9,00

CHEESECAKE (glutenvrij) —————  
Met caramel topping en mango-ijs | € 10,50

CINNAMON AMARETTO SOUR —————  
Amaretto | Limoen | Kaneel |  
Eiwit | Sinaasappel | € 10,50

ESPRESSO MARTINI —————  
Espresso | Kahlua | Vodka | € 10,00

CORNET & CIE BANYULS RIMMAGE ———  
Dessertwijn | Rijp rood fruit | Pittige  
vanille | Gebrande koffie | € 6,50

# DRANKEN KAART |



## WARME DRANKEN & GEBAK

KOFFIE	3,25	THEE	3,25
CAPPUCCINO	3,50	VERSE MUNTTHEE	4,75
KOFFIE VERKEERD	3,50	VERSE GEMBERTHEE	4,75
LATTE MACCHIATO	4,75	CHAI LATTE	5,00
CARAMEL LATTE MACCHIATO	5,00	WARME CHOCOLADEMELK (MET SLAGROOM + 0,50)	4,50
ESPRESSO	3,25		
DUBBELE ESPRESSO	5,00		
ESPRESSO MACCHIATO	3,50	APPELTAART	5,00
ICED COFFEE	5,00	(MET SLAGROOM + 0,50)	
CARAMEL ICED COFFEE	5,50	TAART VAN DE DAG	5,00

## FRISDRANKEN

FRISTI	3,50	ROYAL BLISS - TONIC	3,50
CHOCOMEL	3,50	ROYAL BLISS - BITTER LEMON	3,50
COCA COLA	3,50	ROYAL BLISS - PINK BERRY SODA	3,50
COCA COLA ZERO	3,50	FUZE TEA SPARKLING	3,50
SPRITE	3,50	FUZE TEA GREEN	3,50
FANTA ORANGE	3,50	FEVER TREE ELDERFLOWER TONIC	4,50
FANTA CASSIS	3,50	FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	4,50
RIVELLA	3,50	CHAUDFONTAINE ROOD	3,50
ROYAL BLISS - GINGER BEER	3,50	CHAUDFONTAINE BLAUW	3,50

# DRANKEN KAART |



## SAPPEN EN SMOOTHIES

VERSE JUS D'ORANGE	4,50	FRUITY SMOOTHIE   SINAASAPPEL	6,50
JUS D'ORANGE XL	5,50	FRUITY SMOOTHIE   PASSIEVRUCHT	6,50
TOMATENSAP	4,50	MAD BERRY SMOOTHIE   AARDBEI	6,50
APPELSAP	3,50	MAD BERRY SMOOTHIE   BANAAN	6,50
FRUITY SMOOTHIE   MANGO	6,50	MAD BERRY SMOOTHIE   APPEL	6,50

## BIEREN



<b>BIEREN VAN DE TAP</b>		<b>GRAANSILO TRIPEL</b>	7,00
STELLA ARTOIS (0,30L)	4,75	GRAANSILO IPA 0.5%	6,50
HERTOG JAN WEIZENER (0,30L)	5,75	GUDZEKOP OPSTEKER BLOND	7,00
HERTOG JAN WEIZENER (0,50L)	9,50		
LEFFE BLOND	6,00	<b>OVERIGE BIEREN OP FLES</b>	
KARMELIET TRIPEL	6,50	CORONA	5,75
WISSELTAP *	3,50	HOEGAARDEN RADLER	5,00
		LEFFE BRUIN	6,00
* VRAAG DE BEDIENING WAT WE MOMENTEEL SERVEREN!		SKUUMKOPPE 0.0%	6,00
<b>BIEREN UIT DE REGIO</b>		HERTOG JAN 0,0%	5,50
SCHIER BLOND	6,50	LEFFE BLOND 0,0%	6,00
TEXELS SKUUMKOPPE	6,50	LOWLANDER WIT 0.0%	6,50
SCHIERSE HIPPO KRIEK	6,75	<b>BIER VAN DE MAAND *</b>	
GRAANSILO NEW ENGLAND IPA	7,00	* VRAAG DE BEDIENING WAT WE MOMENTEEL SERVEREN!	

# WIJN KAART





## ROOD



### NOCHÉ EN BLANCO TEMPERANILLO

Rioja | Spanje - Stevig en kruidig | Rijp  
rood fruit en specerijen |  6,50 |  30,00


### LIBBRE MERLOT

Veneto | Italië - Zacht en fris | framboos  
en zwarte bes |  6,50 |  30,00

### MONTANHA VERMELHA TINTO



Alentejo | Portugal - Touriga Franca,  
Touriga Nacional + Petite Syrah | Sappige  
Framboos en Weelderige Kersen |  
 7,50 |  35,00

### RIPASSO VALPOLICELLA



Novaia | Veneto | Italië - Cacao en  
Rozijnen | Zwoel | BIO & natuur |  40,00

## WIT



### VILLA DI MARE CHARDONNAY

Sicilië | Italië - Fruitig | Exotische toets |  
Vol mondgevoel |  6,00 |  28,00


### AMALINDA VERDEJO

Jumilla | Spanje - Groene appel,  
Peer en Citrus | Fris |  6,00 |  28,00

### MONTANHA VERMELHA BRANCO



Alentejo | Portugal - Viognier, Verdelho +  
Antão Vaz | Appel | Tropisch Fruit en Citrus |  
 7,50 |  35,00

### SIMON & DANIEL CHOTARD SANCERRE BLANC



Loire | Frankrijk - Sauvignon Blanc |  
Kruisbes en citrus | Pittige frisheid |  
Veel Body en Textuur |  40,00

## ROSÉ

### VIGNERONS DE LA VICOMTÉ ROSÉ



Languedoc | Frankrijk - Cinsault |  
Zacht en fruitig |  6,00 |  28,00

### MONTANHA VERMELHA ROSÉ


Alentejo | Portugal | Touriga Nacional |  
Rode vruchten | Intens Aroma |  
 7,50 |  35,00

## MOUSSEREND


### LA GRESCA CAVA


Catalonië | Spanje | Fris, droog en fruitig |  
citrus en amandel |  7,00 |  32,50

### DOMAINE CADY CRÉMANT DE LOIRE

Loire | Frankrijk | Chenin Blanc en  
Chardonnay | Rijk & Vol | Zachte Bubbels |  
BIO |  40,00

## WATER BIJ DE WIJN

CHAUDFONTAINE ROOD (0,75L)  7,00

CHAUDFONTAINE BLAUW (0,75L)  7,00