

Bij de Borrel

Broodplateau <i>met Kruidenboter, Aioli en Tomaten-Paprikadip</i>	5,95
Bittergarnituur De Zwarte Boer (16 stuks) <i>combinatie van luxe hapjes en ouderwetse klassiekers</i>	13,50
Borrelplankje (2 personen) <i>combinatie van gemarineerde Olijven en Noten, Oude Kaas, Satérolletjes, gemarineerde Gamba's, Tikka Fingers en Bitterballen</i>	15,00
Portie Bitterballen (8 stuks)	5,95
Portie Loempia's (v) (12 stuks)	5,75
Nootjes en gemarineerde Olijven	5,75

Soepen

Mexicaanse Tomatensoep (v) <i>met Taco-chips en crème fraîche van Avocado</i>	6,95
Romige Prei & Venkelsoep (v) <i>met Appel en Walnoot</i>	6,95
Soep van de Dag <i>wij vertellen u hier graag meer over</i>	6,95

Heeft u een allergie? Meld het ons alstublieft!

Lunchgerechten

Zwart Boertje 12,50

Een heerlijk kopje Tomatensoep, geserveerd met twee sneetjes Boerenlandbrood, één met Tonijnsalade en één met een ouderwetse Rundvleeskroket

Twee Ouderwetse Rundvleeskroketten 8,50

met Boerenlandbrood en Saladegarnituur

Sandwiches met Parmaham, Mozzarella, Tomaat & Pesto 8,50

(ook vegetarisch te bestellen)

Boerenlandbrood met huisgerookte Zalm 13,50

geserveerd met Bieslookroomkaas en Ei

Boerenlandbrood met Rundercarpaccio 12,75

met Truffelmayonaise, oude Kaas, Pijnboompitten

Boerenbol met pulled Chicken 9,95

geserveerd met BBQ-saus, krokante Uitjes en zoetzure Groenten

Broodje warm Vlees 9,95

met Satésaus, Seroendeng en zoetzure Groenten

Kindermenu 6,50

Frietjes met een Frikandel, Kroket óf Kipnuggets, met Mayonaise én Appelmoes

Huisgemaakte Runderhamburger 12,75

op een Boerenbol, met gebakken Ui, Champignons en Whiskeysaus (met portie friet € 14,95)

Vegetarische huisgemaakte Hamburger (v) 12,75

op een Boerenbol, met gebakken Ui, Champignons en Whiskeysaus (met portie friet € 14,95)

Boerenlandbrood naar keuze wit of bruin.

Maaltijdsalades

Salade huisgerookte Zalm & Gamba's 14,95
met Wakamé, zoetzure Groenten en Sambalmayonaise

Salade Vitello Tonnato 13,95
met Aardappelchipjes en groene Asperges

Salade Tomaat & Mozzarella (v) 12,95
met zoetzure Groenten en Aardappelchips

De salades worden geserveerd met een Broodje!

Warme Lunchgerechten

Saté van de Haas 19,95
met Frietjes, Kroepoek, zoetzure Groenten en Satésaus

Visvangst van de Dag 23,95
met een saus van Citroen & Saffraan

Gebakken Eendenborst 23,95
gelakt met Lavendelhoning en een saus van Sinaasappel

Gebakken Tournedos 28,95
met gebakken Champignons & Uien

Vegetarische Ravioli (v) 21,95
open Ravioli uit de Oven van seizoensgroenten met groene Asperge, Parmezaanse Kaas en een saus van Citroen & Saffraan, geserveerd met salade van Venkel en Rucola

De warme lunchgerechten worden geserveerd met Frietjes en Salade!

**U kunt ook onze Chef-kok een twee-gangen lunch (€32,75) voor u laten bereiden.
Vraag onze collega's!**

Dessert

Verrassing van IJscoCees <i>drie overheerlijke bolletjes ambachtelijk bereid Boerenroomijs, uiteraard geserveerd met verse Slagroom</i>	6,95
Boerenroomijs met warme Bosvruchten <i>met huisgemaakte warme Bosvruchtencompôte en Slagroom</i>	7,95
Dame Blanche <i>met Boerenroomijs, warme Chocoladesaus en Slagroom</i>	7,50
Ouderwetse Vruchtensorbet <i>met Boerenroomijs, vers Fruit en Slagroom</i>	7,50
Kinderijsje <i>één bolletje Boerenroomijs met vers Fruit en Slagroom</i>	3,25

Naast de Verrassing van IJscoCees kunt u ook een heerlijk bolletje ambachtelijk Boerenroomijs afhalen bij het ijskarretje van IJscoCees!

Gebak

Huisgemaakt Leuvenums Appelgebak met Slagroom	3,50
Roombotercake met huisgemaakte Bosvruchtencompôte en Slagroom	3,25

Heeft u een allergie? Meld het ons alstublieft!

Volg ons op Facebook en Instagram: @dezwartheboer