

BORREL

KLEINE GERECHTEN OM TE DELEN

VAN 10.00 TOT 00.00

Luikse balletjes <i>Mini gehaktballen - Luikse saus - molenaarsbrood</i>	12.50	Kippenvleugeltjes <i>Kippenvleugeltjes uit eigen keuken - barbecuesaus</i>	8.20
Flammkuchen Pompoen <i>Pompoen - geitenkaas - biersiroop - walnoot - chorizo - crème fraîche - rode ui - rucola</i>	12.80	Nacho's deluxe <i>Drie kazen - guacamole - crème fraîche - tomaat - sjalot - jalapeños</i> Optioneel: <i>gehaktsaus (1,50 extra)</i>	9.50
Frietje rendang <i>friet - Indonesische runderstoof - limoenmayonaise - koriander - gebakken uitjes</i>	9.50	Waldkornbrood met dips 2 broodjes - aioli - tapenade	7.50
Oesterzwam bitterballen <i>6st. van Zwamburg - Limburgse mosterd</i>	7.80	Olijven <i>Groene olijven - knoflook - peterselie</i>	3.90
Gebakken champignons <i>Mini champignons - bosui - sherry - molenaarsbrood</i>	8.30	Bitterballen selectie <i>Vier wisselende bitterballen met bijbehorende sausjes, 8st.</i>	11.30
Camembert <i>Camembert uit de oven - honing - rozemarijn - gerookte amandel - brood</i>	8.90		

PLANKEN OM TE DELEN

VAN 10.00 TOT 00.00

Vlees- en kaasplank <i>Twee vleeswaren - twee soorten kaas garnering - molenaarsbrood</i>	15.90	Bierplank <i>Kleine nacho's deluxe - kippenvleugeltjes - 4 rundvlees bitterballen - molenaarsbrood met aioli</i>	14.40
Kaasplank <i>Vier soorten kaas - vijgenconfituur - molenaarsbrood</i>	15.90	Bierplank vega <i>Kleine nacho's deluxe - Val-Dieu kaas uit de oven - 4 spinazie bitterballen - molenaarsbrood met aioli</i>	14.20
Vleesplank <i>Drie soorten charcuterie - garnituur - molenaarsbrood</i>	16.90	Supermega bierplank <i>Kleine nacho's deluxe - kippenvleugeltjes - 6 rundvlees bitterballen - gehaktballetjes - charcuterie - kaasblokjes - waldkornbrood - dips - olijven</i>	24.80



LUNCH

TOT 17.00

GERECHTEN

Lunchplateau 2 pers. <i>Staff tosti - molenaarsbrood met zalm, Val-Dieu & wild zwijn ham - garnituur</i>	26.50	Broodje gerookte zalm <i>Koud gerookte zalm - rode ui - dillemayonaise - kappertjes - schiacciata of bruine baguette</i>	12.40
Broodje wild zwijn <i>Gerookte ham van wild zwijn - waldkornbrood - vijgenchutney - noten - ingelegde rode ui - rucola</i>	12.50	Broodje Val-Dieu <i>Warme abdijkaas uit Aubel - spek - honing - balsamico - pijnboompitten - schiacciata of bruine baguette</i>	11.70
Pulled pork <i>Pulled pork van onze barbecue - coleslaw - bierbroodje - barbecuesaus</i>	14.60	Uitsmijter <i>Drie spiegeleieren - molenaarsbrood - ham of spek - kaas - garnituur</i>	12.50
Broodje oude kaas <i>Oude kaas - piccalilly - walnoten - rode ui - schiacciata of bruine baguette</i>	9.70	Trappistenburger <i>Runderburger - bierbroodje - ijsbergsla - tomaat - augurk - spek gebakken ui - gesmolten trappistenkaas - appelstroop</i>	13.50
Flammkuchen Pompoen <i>Pompoen - geitenkaas - biersiroop - walnoot - chorizo - crème fraîche - rode ui - rucola</i>	12.80	Salade Val-Dieu <i>Warme abdijkaas uit Aubel - spekjes - honing - balsamico - pijnboompitten - molenaarsbrood</i>	13.50
Herfstsalade <i>Gebakken paddestoelen - noten - zachte gorgonzola - rode biet - gedroogde vijg - rode ui - molenaarsbrood</i>	15.50	Staff tosti <i>Gegrilde schiacciata - kaas - Heuvellandham - cocktailsaus</i>	8.90



SOEPEN

Franse uiensoep <i>Gegratineerd - molenaarsbrood</i>	7.50
Seizoensoep <i>Laat je verrassen door onze chef</i>	dagprijs

LUNCHTIP
BESTEL EEN KLEIN KOPJE SOEP
BIJ JE LUNCHGERECHT

DINER

ZON/WOE TOT 21.00 & DON/ZAT TOT 22.00

VOORGERECHTEN

Luikse balletjes 12.50
Mini gehaktballen - Luikse saus - molenaarsbrood
Biertip: Curtius Classic

Flammkuchen Pompoen 12.80
Pompoen - geitenkaas - biersiroop - walnoot - chorizo - crème fraîche - rode ui - rucola
Biertip: Jopen Koyt

Oesterzwambitterballen 7.80
6st. Oesterzwam - Grove mosterd
Biertip: Beppie

Gebakken champignons 8.30
Mini champignons - bosui - sherry - molenaarsbrood
Biertip: Zundert 8

Waldkornbrood met dips 7.50
Aioli - Tapenade
Biertip: La trappe blond

DESSERTS

Parfait 7.50
Parfait - Salted caramel - espresso crumble
Biertip: DVDK Sans Pardon

Kaasplank 15.90
Vier soorten kaas - vijgenconfituur - molenaarsbrood
Biertip: Gulpener Ijsbock

Koffie met likeur 8.00
Irish - French - Italian - Spanish

HOOFDGERECHTEN

Meervalfilet 19.60
Filet - dragon-beurre-blanc - pompoenpuree - friet
Biertip: Saison Dupont

Varkensrack 21.90
Gebakken frenched rack van het hoeve varken - gepofte knoflookjus gebakken champignons - friet
Biertip: Jopen Mooie Nel

Pulled pork 18.90
Pulled pork van onze barbecue - coleslaw - bierbroodje - barbecuesaus - friet - garnituur
Biertip: Wisseltap NEDIPA

Trappistenburger 17.80
Runderburger - bierbroodje - sla tomaat - augurk - spek - gebakken ui - gesmolten trappistenkaas - appelstroop - friet - garnituur
Biertip: La Trappe Quadrupel

Salade Val-Dieu 17.90
Warme abdijkaas uit Aubeil - spekjes - honing - balsamico - pijnboompitten - molenaarsbrood
Biertip: La Trappe Isid'or

Herfstsalade 15.50
Gebakken paddestoelen - noten - zachte gorgonzola - rode biet - gedroogde vijg - rode ui - molenaarsbrood
Biertip: De Klep Blauwe Schien

VRAAG ONZE STAFF
NAAR DE
SEIZOENSPECIALS

ONZE INSTAGRAM
AL GEHECKT?
@CAFEFALSTAFF

