

# BORREL

## KLEINE GERECHTEN OM TE DELEN

VAN 10.00 TOT 00.00

Loaded Fries ★ <i>friet - spek - kaas - jalapeños - rode ui - tomaat - crème fraîche</i>	9.50	Kippenvleugeltjes <i>Kippenvleugeltjes uit eigen keuken - barbecuesaus</i>	8.20
Flammkuchen Heuvellandham ★ <i>Crème fraîche - rode ui - feta - walnoot - Heuvellandham - rucola</i>	12.80	Nacho's deluxe <i>Drie kazen - guacamole - crème fraîche - tomaat - sjalot - jalapeños</i> Optioneel: gehaktsaus (1,50 extra)	8.90
Gehaktballetjes ★ <i>Mini gehaktballen - tomaten-biersaus - molenaarsbrood</i>	12.80	Bruschetta <i>Gebakken focaccia - tapenade - cherry tomaatjes</i>	5.90
Burrata met Heuvellandham ★ <i>Romige kaas uit Puglia - gedroogde ham van krulvarken - focaccia</i>	16.70	Olijven <i>Groene olijven - knoflook - peterselie</i>	3.90
Kaasbitterballen <i>6st. Old Amsterdam - mosterdmayonaise</i>	8.70	Bitterballen selectie <i>Vier wisselende bitterballen met bijbehorende sausjes, 8st.</i>	11.30
Camembert <i>Camembert uit de oven - honing - rozemarijn - gerookte amandel - molenaarsbrood - focaccia</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>	14.20
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>	15.90	Supermega bierplank <i>Kleine nacho's deluxe - kippenvleugeltjes - 6 rundvlees bitterballen - gehaktballetjes - charcuterie - kaasblokjes - waldkornbrood - aioli - tapenade - olijven</i>	24.50



HEEFT U EEN ALLERGIE?  
LAAT HET ON S WETEN!

# LUNCH

TOT 17.00

## GERECHTEN

Lunchplateau 2 pers. <i>Staff tosti - molenaarsbrood met zalm, Val-Dieu &amp; forelsalade - garnituur</i>	24.50	Broodje gerookte zalm <i>Koud gerookte zalm - rode ui - dillemayonaise - kappertjes - schiacciata of bruine baguette</i>	12.40
BLTC sandwich ★ <i>Spek - little gem - cherrytomaat - kippendij - rode ui - cocktailsaus - gegrild witbrood</i>	12.50	Broodje Val-Dieu <i>Warme abdijskaas uit Aubel - spek - honing - balsamico - pijnboompitten - schiacciata of bruine baguette</i>	11.70
Broodje forel ★ <i>Forelsalade - ingelegde venkel - schiacciata of bruine baguette</i>	11.90	Uitsmijter <i>Drie spiegeleieren - molenaarsbrood - ham of spek - kaas - garnituur</i>	12.50
Flammkuchen ★ heuvellandham <i>Crème fraîche - rode ui - feta - walnoot - Heuvellandham - rucola</i>	12.80	Trappistenburger <i>Runderburger - bierbroodje - ijsbergsla - tomaat - augurk - spek gebakken ui - gesmolten trappistenkaas - appelstroop</i>	13.50
Broodje oude kaas ★ <i>Oude kaas - piccalilly - walnoten - rode ui - schiacciata of bruine baguette</i>	9.70	Salade Val-Dieu <i>Warme abdijskaas uit Aubel - spekjes - honing - balsamico - pijnboompitten - molenaarsbrood</i>	13.50
		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

Burrata Heuvellandham ★ 16.70  
*Crème fraîche - rode ui - feta - walnoot - Heuvellandham - rucola*

Gehaktballetjes ★ 12.80  
*Mini gehaktballen - tomaten-biersaus - molenaarsbrood*

Flammkuchen Heuvellandham ★ 12.80  
*Crème fraîche - rode ui - feta - walnoot - Heuvellandham - rucola*

Kaasbitterballen 8.70  
*6st. Old Amsterdam - mosterdmayonaise*

Bruschetta 5.90  
*Gebakken focaccia - tapenade - cherry tomaatjes*

## DESSERTS

Parfait 7.50  
*Parfait - Kasteel Rouge - espresso crumble - rood fruit*

Kaasplank 15.90  
*Vier soorten kaas - vijgenconfituur - molenaarsbrood*

Koffie met likeur 8.00  
*Irish - French - Italian - Spanish*

## HOOFDGERECHTEN

Roodbaars ★ 26.50  
*Op de huid gebakken filet - basilicum-beurre-blanc - seizoensgroenten - friet*

Varkensrack 21.90  
*Gebakken frenched rack van het hoeve varken - gepofte knoflookjus gebakken champignons - friet*

Brochette van kippendij 19.50  
*Gegrilde brochette - feta-yoghurtsaus - friet - garnituur*

Trappistenburger 17.80  
*Runderburger - bierbroodje - sla tomaat - augurk - spek - gebakken ui - gesmolten trappistenkaas - appelstroop - friet - garnituur*

Salade Val-Dieu 17.90  
*Warme abdijskaas uit Aubel - spekjes - honing - balsamico - pijnboompitten - molenaarsbrood*

VRAAG ONZE STAFF  
NAAR DE  
SEIZOENSPECIALS

ONZE INSTAGRAM  
AL GEHECKT?  
@CAFEFALSTAFF

