

# 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 <i>Crème fraîche - rode ui - cherrytomaat - groene asperge</i> <i>Optioneel: Heuvellandham of gerookte zalm (2,- extra)</i>	13.50	Nacho's deluxe <i>Drie kazen - guacamole - crème fraîche - tomaat - sjalot - jalapeños</i> <i>Optioneel: gehaktsaus (1.50 extra)</i>	9.50
Frietje stoof van de dag <i>friet - Wisselend stoofvlees uit eigen keuken</i>	dagprijs	Waldkornbrood met dips <i>2 broodjes - aioli - tapenade</i>	7.50
Oesterzwam bitterballen <i>6st. van Zwamburg - Limburgse mosterd</i>	7.80	Olijven <i>Groene olijven - knoflook - peterselie</i>	3.90
Ossenworst <i>Licht gerookt, "rauw rundvlees" - zuur - Dijon mosterd</i>	7.80	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	Chicken Poppers <i>12st. met chilimayonaise</i>	10.00

## PLANKEN OM TE DELEN

VAN 10.00 TOT 00.00

Vlees- en kaasplank <i>Twee soorten vleeswaren - twee soorten kaas garnering - molenaarsbrood</i>	15.90	Bierplank <i>Kleine nacho's deluxe (met gehaktsaus 1.-) - 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 oesterzwam bitterballen - molenaarsbrood met aioli</i>	14.20
Vleesplank <i>Drie soorten charcuterie - garnituur - molenaarsbrood</i>	16.90	Supermega bierplank <i>Kleine nacho's deluxe (met gehaktsaus 1.2) - 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 &amp; ossenworst - garnituur</i>	26.50	Broodje gerookte zalm <i>Koud gerookte zalm - rode ui - dillemayonaise - kappertjes - schiacciata of bruine baguette</i>	12.40
Broodje Ossenworst <i>Licht gerookt, 'rauw' rundvlees - piccalilly - rode ui - schiacciata of bruine baguette</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 <i>Crème fraîche - rode ui - cherrytomaat - groene asperge Optioneel: Heuvellandham of gerookte zalm (2 extra)</i>	13.50	Salade Val-Dieu <i>Warme abdijkaas uit Aubel - spekjes - honing - balsamico - pijnboompitten - molenaarsbrood</i>	13.50
Caesar salade <i>Romeinse sla - caesar dressing - krokante kip - zoete ansjovis - croutons - Parmezaanse kaas - molenaarsbrood</i>	16.80	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 13.50

*Crème fraîche - rode ui - cherrytomaat - groene asperge*  
Optioneel: Heuvellandham of gerookte zalm (2 extra)

**Biertip: Troubadour Magma/ Ijwit**

Oesterzwambitterballen 7.80

*6st. Oesterzwam - Limburgse mosterd*

**Biertip: Beppie**

Ossenworst 8.30

*Licht gerookt, "rauw rundvlees" - zuur - Dijon mosterd*

**Biertip: Wylre Special Het Kasteel/Brand pilsener**

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 8.50

*Irish - French - Italian - Spanish*

## HOOFDGERECHTEN

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 tomat - augurk - spek - gebakken ui - gesmolten trappistenkaas - appelstroop - friet - garnituur*

**Biertip: La Trappe Quadrupel**

Salade Val-Dieu 17.90

*Warme abdijkaas uit Aubel - spekjes - honing - balsamico - pijnboompitten - molenaarsbrood*

**Biertip: La Trappe Isid'or**

Caesar salade 16.80

*Romeinse sla - caesar dressing - krokante kip - zoete ansjovis - croutons - Parmezaanse kaas - molenaarsbrood*

**Biertip: Chimay Wit**



ONZE INSTAGRAM  
AL GEHECKT?  
@CAFEFALSTAFF

