

Eet&Bierencafé
DE BEIAARD



Heeft het gesmaakt?
Vertel het aan anderen
Heeft u een klacht?
Laat het ons weten!

Sluit u het diner graag af met een dessertje?
Laat ons u verrassen!

TOETJES...

CHOCOLADE MOUSSE
MET EEN VLEUGJE
BOTRAN RUM

7,50

CRÈME BRÛLÉE À LA CAFÉ
CRÈME BRÛLÉE MET
MOKKA SMAAK

6,95

DAME BLANCHE
VANILLE ROOMIJS MET
HUISGEMAAKTE CHOCOLADE
SAUS

7,50

HOUD JE WAFEL!
WAFEL MET WARME KERSEN,
EEN BOLLETJE VANILLE IJS EN
SLAGROOM

8,50

**HUISGEMAAKT
APPELTAARTJE**
WARM GESERVEERD MET
KANEELROOMIJS EN
SLAGROOM

8,50

Deze menukaart is ontworpen door onze Laura!
(Deer benne wai groos op!)
Onder de 18 jaar serveren we nix

Eet&Bierencafé
DE BEIAARD

BORRELHAPPEN?

PORTIE BITTERBALLEN 10,20,30
BRUIN FRUIT 10, 20, 30
KIP NUGGETS (met twee sausjes)
KAASTENGELS

per 10: 10,00
per 10: 10,00
per 10: 10,00
10,00

KAASPLANK
WORST- EN VLEESCHPLANK
BOARD VOL (vanaf 2 personen)

6,00 PP
6,00 PP
11,00 PP

Namens alle medewerkers heten wij u van harte welkom. Wij, de
keukenbrigade, zullen er alles aan doen om u een mooie avond te
bezorgen! Heeft u allergieën of dieetwensen, laat het gerust weten.

Wekelijks hebben we ook nog wat week specialiteiten op het
schoolbord staan.
Fijne avond!



VOORGERECHTEN

BROODJE 5,25
BOURGONDISCHE BOL MET
KRUIDENBOTER EN AIOLI

UIENSOEP 7,50
HUISGEMAAKTE STEVIGE UIENSOEP,
OP BASIS VAN EEN SMAKELIJKE
KALFSBOULLION, GESERVEERD MET
KNOFLOOK-KAAS BROODJES

CARPACCIO 12,95
VAN RUNDERBIEFSTUK MET
PESTOCREME, OUDE BEEMSTER EN
RUCCOLA SALADE

ZALM VERASSING 12,95
HEERLIJKE WILDE GEROOKTE ZALM MET
AVOCADO EN EEN HONING MOSTERD
DRESSING OP EEN KRUIDENSALADE

GAMBA'S AIOLI 5,25
GARNAALTJES IN KNOFLOOK
OLIE EN WAT RODE PEPER

SEIZOENSALADE 9,50
DE STEEDS MET HET SEIZOEN
MEE WANDELLENDE SALADE
WAARDOOR ER ALTIJD IETS
NIEUWS OP JE BORD VERSCHIJNT

**GEGRATINEERDE
CHAMPIONS (V)** 9,50
CHAMPIGNON GEVULD MET
KNOFLOOKBOTER EN
OVERBAKKEN MET BELEGEN
KAAS

WIJ SERVEREN HOOFDGERECHTEN
ALTIJD MET FRIET EN SALADE
TENZIJ ANDERS VERMELD

BIJGERECHTEN 2,50
PORTIE RATATOUILLE
LOS MANDJE FRIET
EXTRA SALADE

HAMBURGERS

WIJ MAKEN ONZE HAMBURGERS ZELF ZODAT WE
PRECIES WETEN WAT ER IN GAAT. NATUURLIJK
GEBUIKEN WIJ EERLIJKE INGREDIENTEN. WIJ
SERVEREN DE HAMBURGER OP BRIOCHE BROODJES EN
MET SALADE

RUNDERBURGER 150 GRAM 12,50
BIG BEIAARD UITVOERING
(2 BURGERS) 18,50

CRISPY CHICKEN BURGER 12,50

FALAFFEL BURGER (V) 12,50

WEEKAANBIEDING

OP DE DOORDEWEEKSE DAGEN HEBBEN WE
STEEDS EEN GERECHT IN DE AANBIEDING

**MAANDAG
KIP KLUIVERT** 14,50

**DINSDAG
SPARERIBS** 17,50

**WOENSDAG
HAMBURGER** 13,50

**DONDERDAG
OMA'S STOOF** 17,50

HOOFDGERECHTEN

OMA'S STOOF 20,50
MAGER RUNDER STOOFVLEES MET
GROENTEN, GESTOOFD IN
EEN STEVIGE SAUS DIE OP SMAAK IS
GEMAAKT MET APPELSTROOP EN
ONTBIJTKOEK

KIPSATE 20,50
HUISGEMAAKTE KIPSATE VAN MALSE
KIPPENDIJTJES OP INDONESISCHE
WIJZE, MILD GEKRUID EN GESERVEERD
MET ONZE LICHT PIKANTE PINDASAU

RENDANG 21,50
HUISGEMAAKT INDONESISCH
DRAADJESVLEES IN KOKOSMELK.
MET ONZE FANTASTISCHE BOEMBOE,
GESERVEERD OP RIJST EN ATJAR

VARKENSHAAS MEDAILLONS 21,50
BOTERZACHTE VARKENSHAAS
MEDAILLONS GEMARINEERD IN
OLIJFOLIE, KNOFLOOK EN
PROVENÇAALSE KRUIDEN

SPARERIBS 19,50
RUIME PORTIE SPARERIBS LANGZAAM
GEGAARD IN EEN OOSTERSE
MARINADE. GESERVEERD MET TWEE
SAUSJES EN SNOETENPOETSERS

RUMP STEAK 23,50
OOK WEL KOGELBIEFSTUK, VAN
ABERDEEN ANGUS. MINIMAAL 200
GRAM. WE SERVEREN DE STEAK MET
SAUS NAAR KEUZE
-PEPERSAU
-JUS
-STROGANOFF

KIP KLUIVERT 17,50
HALVE BOERDERIJ KIP MET EEN
LEKKERE LAK VAN BRUINE SUIKER.
GESERVEERD MET TWEE SAUSJES
EN NATUURLIJK
SNOETENPOETSERS

GRILLSPIES 22,50
200 GRAM GEMARINEERDE,
GEGRILDE BIEFSTUK OP EEN
PRIKKER. GESERVEERD MET TWEE
SAUSJES

KIPSCHNITZEL 19,50
MALSE SAPPIGE KIPSCHNITZEL,
KROKANT GESERVEERD MET
CITROEN (EN OP VERZOEK
CHAMPIGNON SAUS)

TONIJNSTEAK 23,50
KORT OM EN OM GEBAKKEN
TONIJNSTEAK. ROSÉ GESERVEERD
MET EEN KRUIDIGE KNOFLOOK
TOMATEN SAUS

MASSAMAN PIE (V) 16.50
EEN HEERLIJKE PIE GEVULD
MET LINZEN EN MILDE CURRY

**QUICHE VAN HET
SEIZOEN (V)** 16.50
EEN HUISGEMAAKTE QUICHE MET
EEN WISSELENDE VULLING.
INFORMEER EVEN BIJ ONZE
BEDIENING

VEGA RENDANG (V) 19.50
LICHT PIKANTE RENDANG MET IN
KOKOSMELK GESTOOFDE SHITAKE
PADDESTOELEN EN
EEKHOORNTJES BROOD. MET RIJST
EN ATJAR GESERVEERD