

# MENU

## KOFFIE - COFFEE

KOFFIE - <i>COFFEE</i>	2,70
ESPRESSO	2,70
extra shot	+ 0,70
DOPPIO ESPRESSO	3,40
CAPPUCCINO	3,00
KOFFIE VERKEERD - <i>CAFÉ LATTE</i>	3,25
LATTE MACCHIATO	3,50
ESPRESSO MACCHIATO	2,80

## THEE - TEA

DIVERSE SMAKEN - <i>VARIOUS MELANGES</i>	2,75
GEMBER - <i>GINGER</i>	3,25
VERSE MUNT - <i>FRESH MINT</i>	3,25

## HOT DRINKS

CHOCOLADEMELK - <i>CHOCOLATE MILK</i>	3,00
---------------------------------------	------

## EXTRA'S

SLAGROOM - <i>WHIPPED CREAM</i>	+ 0,60
SOJAMELK - <i>SOY MILK</i>	+ 0,60
HAVERMELK - <i>OAT MILK</i>	+ 0,60

## COLD DRINKS

SCHULPSAPPEN - <i>JUICES</i>	3,25
appel, appel-vlierbessen of tomaten	
<i>apple, apple-elderberry or tomato</i>	
LEMON-AID	4,25
lime, passion fruit, blood orange	
FUZE TEA	3,00
COCA COLA (ZERO)	3,00
CHOCOMEL	3,00
FENTIMANS GINGER BEER	4,25
FENTIMANS TONIC	4,25
CHAUDFONTAINE STILL/SPARKLING	3,00

## SAPPEN & SHAKES

SMALL / LARGE

JUICE OF THE WEEK	4,00 / 5,50
SMOOTHIE	4,50 / 5,50
VERSE JUS	4,50 / 5,50

## BIER - BEER

<b>TAP / DRAFT</b>		
JUPILER BIER	3,00	
LEFFE BLOND	4,50	
WISSELTAP	-	
<b>FLES / BOTTLED</b>		
HOEGAERDEN	4,50	
DUVEL	5,00	
WESTMALLE III	5,00	
IPA	5,00	

### **0,0**

JUPILER 0.0	3,00
LEFFE BLOND 0.0	4,50

## WIJN - WINE

4,50 / 25,00

### **WHITE**

PAPARUDA, PINOT GRIGIO
PAJARO FELIZ, CHARDONNAY
KIWI CUVÉE, SAUVIGNON BLANC

### **ROSE**

LA CROIX D'ARGENT, CABERNET SAUVIGNON
---------------------------------------

### **RED**

LAS TUNAS, SHIRAZ/MALBEC
NOUVEAU MONDE, CABERNET SAUVIGNON

### **MOUSSEREND**

GRAHAM BECK CHARDONNAY
GRAHAM BECK, PINOT NOIR
- / 37,00

## **GIN & TONIC**

### **GIN TONIC CLASSICO**

TANQURAY GIN, FENTIMANS TONIC 9,00
------------------------------------

### **GIN GINGERBEER - BARTENDERS FAVORITE!**

TANQURAY GIN, FENTIMANS GINGERBEER 9,00
---

## PATISSERIE

<b>APPELTAART</b> - APPLE PIE	4,60
van Dudok	
<b>HAZELNOOTTAARTJE</b> - HAZELNUT PIE	4,75
van Maison Kelder	
<b>VEGAN</b>	4,60
<b>GLUTENVRIJ</b> - GLUTEN FREE	4,60

## BORRELGARNITUUR - APPETIZER

<b>BITTERBALLEN</b> 8 STUKS	7,00
<b>BIETERBALLEN</b> VGN 8 STUKS	7,00
<b>BROOD</b> - BREAD VEG	7,00
truffeltapenade, babaganush en aioli	
truffle tapenade, babaganush and aioli	
<b>OLIJVEN</b> - OLIVES VEG	5,00
grote groene olijven, kalamata, paprika en kruiden	
big green olives and kalamata with paprika and herbs	

### **CHARCUTERIE EN KAASPLATEAU**

CHARCUTERIE AND CHEESE PLATTER	
salami/Serrano/chorizo/blue d'Auvergne/chevre/old Amsterdam. With bread, nuts, mango chutney and figs jam	
2 pers.	13,50
4 pers.	23,50

### **KAASPLATEAU** - CHEESE PLATTER VEG

blue d'auvergne/chevre/old Amsterdam/brie. With bread, nuts, olives, mango chutney and figs jam.	
2 pers.	11,50
4 pers.	19,50

## BROODJES - ROLLS

<b>QUINOA</b> VGN, VEG	9,50
avocado/gemarineerde tomaat/gepocheerd ei	
avocado/sun dried tomatoes/poached egg	
<b>GEITENKAAS</b> - GOAT CHEESE VEG	9,50
paddenstoelen/noten/honing/boerenkool	
mushrooms/nuts/honey/kale	
<b>ROSBIEF</b> - ROAST BEEF	9,50
truffelmayonnaise/paddenstoelen/Parmezaan	
truffle mayonnaise/mushrooms/Parmesan	

## WRAPS

<b>FALAFEL</b> VGN	10,00
baba ganush/gegrilde groenten	
baba ganush/roasted vegetables	
<b>CAESAR</b>	10,00
kip/ei/bacon/Parmezaan	
chicken/egg/bacon/Parmesan	

<b>ZALM</b> - SALMON	11,50
avocado/waterkers/yoghurt-limoen/rode biet	
avocado/watercress/yogurt-lime/beetroot	

## CLASSIC DUTCH

<b>KROKETTEN</b> - CROQUETTES VEG	9,50
rundvlees- of groenten	
beef- or vegetable	

## SALADES & POKE BOWLS

<b>POKEBOWL TEMPEH</b> VGN	9,50
zwarte rijst/soyabonen/wortel/rode biet	
black rice/soybeans/carrot/beetroot	
<b>POKEBOWL TONIJN</b> - TUNA	12,50
zwarte rijst/ soyabonen/wortel/rode biet	
black rice/soybeans/carrot/beetroot	

<b>SALADE BOERENKOOL</b> - KALE VEG	12,50
quinoa/biet/geitenkaas	
quinoa/beetroot/goat cheese	

<b>SALADE MAROKKAANSE KIP</b>	13,50
MAROCCAN CHICKEN SALAD	
kikkererwten/gegrilde groenten	
chickpeas/roasted vegetables	

## SOEP - SOUP

<b>INSTOCK SOEPEN</b> - SOUPS VEG	7,00
Vraag naar de soepen van vandaag	
Ask for our soups of the day	

gember



MUSEUMCATERING.NL



CATERINGMEESTERS.NL