

BORREL

KLEINE GERECHTEN OM TE DELEN

VAN 10.00 TOT 00.00

Flammkuchen asperge ★ 11.50 <i>Groene asperge - Parmezaanse kaas-truffelolie - rucola - crème fraîche - rode ui</i>	Ossenworst ★ 9.00 <i>Ambachtelijke ossenworst - zuur - Dijon mosterd</i>
Gefrituurde vis ★ 13.50 <i>Wisselende visfilet - bierbeslag - tartaarsaus - ingelegde venkel</i>	Kippenvleugeltjes 8.20 <i>Kippenvleugeltjes uit eigen keuken - barbecuesaus</i>
Loaded fries ★ 10.50 <i>Zoete aardappelfriet - pulled chicken - smokey chipotle saus - Parmezaanse kaas - aioli</i>	Nacho's deluxe 8.90 <i>Drie kazen - guacamole - crème fraîche - tomaat - sjalot - jalapeños Optioneel: gehaktsaus (1,50 extra)</i>
Kaasbitterballen ★ 8.70 <i>6st. Old Amsterdam - mosterdmayonaise</i>	Bruschetta 5.90 <i>Gebakken focaccia - tapenade - cherry tomaatjes</i>
Camembert 8.90 <i>Camembert uit de oven - honing - rozemarijn - gerookte amandel - molenaarsbrood - focaccia</i>	Olijven 3.90 <i>Groene olijven - knoflook - peterselie</i>
	Bitterballen selectie 11.30 <i>Vier wisselende bitterballen met bijbehorende sausjes, 8st.</i>

PLANKEN OM TE DELEN

VAN 10.00 TOT 00.00

Vlees- en kaasplank 15.90 <i>Twee vleeswaren - twee soorten kaas garnering - molenaarsbrood</i>	Bierplank 14.20 <i>Kleine nacho's deluxe - kippenvleugeltjes - 4 rundvlees bitterballen - molenaarsbrood met aioli</i>
Kaasplank 15.90 <i>Vier soorten kaas - vijgenconfituur - molenaarsbrood</i>	Bierplank vega ★ 14.20 <i>Kleine nacho's deluxe - Val-Dieu kaas uit de oven - 4 spinazie bitterballen - molenaarsbrood met aioli</i>
Vleesplank 15.90 <i>Drie soorten charcuterie - garnituur - molenaarsbrood</i>	Supermega bierplank 24.50 <i>Kleine nacho's deluxe - kippenvleugeltjes - 6 rundvlees bitterballen - gefrituurde vis - charcuterie - kaasblokjes - waldkornbrood - aioli - tapenade - olijven</i>



HEEFT U EEN ALLERGIE?
LAAT HET ONS WETEN!

LUNCH

TOT 17.00

GERECHTEN

- Lunchplateau 2 pers. 24.50
Staff tosti - molenaarsbrood met zalm, Val-Dieu & forelsalade - garnituur
- Broodje ossenworst ★ 11.90
Ambachtelijke ossenworst - piccalilly - rode ui - schiacciata of bruine baguette
- Broodje forel ★ 11.90
Forelsalade - ingelegde venkel - schiacciata of bruine baguette
- Flammkuchen asperge ★ 11.50
Groene asperge - Parmezaanse kaas - truffelolie - rucola - crème fraîche - rode ui
- Pulled chicken ★ 14.90
Pulled chicken - smokey chipotle saus - coleslaw - waldkornbroodje
- Toast muhammara ★ 10.50
Muhammara - avocado - feta - granaatappelpitten - gegrild witbrood
- Broodje gerookte zalm 12.40
Koud gerookte zalm - rode ui - dillemayonaise - kappertjes - schiacciata of bruine baguette
- Broodje Val-Dieu 11.70
Warme abdijskaas uit Aubel - spek - honing - balsamico - pijnboompitten - schiacciata of bruine baguette
- Uitsmijter 12.50
Drie spiegeleieren - molenaarsbrood - ham of spek - kaas - garnituur
- Trappistenburger 13.50
Runderburger - bierbroodje - ijsbergsla - tomaat - augurk - spek gebakken ui - gesmolten trappistenkaas - appelstroop
- Salade Val-Dieu 13.50
Warme abdijskaas uit Aubel - spekjes - honing - balsamico - pijnboompitten - molenaarsbrood
- Staff tosti ★ 8.90
Gegrilde schiacciata - kaas - Heuvellandham - cocktailsaus



SOEPEN

- Franse uiensoep 7.50
Gegratineerd - molenaarsbrood
- Seizoensoep ★ dagprijs
Laat je verrassen door onze chef

LUNCHTIP

BESTEL EEN KLEIN KOPJE SOEP
BIJ JE LUNCHGERECHT

DINER

ZON/WOE TOT 21.00
DON/ZAT TOT 22.00

VOORGERECHTEN

Flammkuchen asperge ★ 11.50
Groene asperge - Parmezaanse kaas - truffelolie - rucola - crème fraîche - rode ui

Gefrituurde vis ★ 13.50
Wisselende visfilet - bierbeslag - tartaarsaus - ingelegde venkel

Kaasbitterballen 8.70
6st. Old Amsterdam - mosterdmayonaise

Ossenworst ★ 9.00
Ambachtelijke ossenworst - zuur - Dijon mosterd

Bruschetta 5.90
Gebakken focaccia - tapenade - cherry tomaatjes

DESSERTS

Parfait 7.50
Parfait - salted caramel - espresso crumble

Kaasplank 15.90
Vier soorten kaas - vijgenconfituur - molenaarsbrood

Koffie met likeur 8.00
Irish - French - Italian - Spanish

HOOFDGERECHTEN

Lamsspies ★ 25.50
Gegrilde lamsspies - port rozemarijnjus - zoete aardappelfriet - aioli - garnituur

Zeebaarsfilet ★ 22.50
Op de huid gebakken zeebaars - peterselie beurre blanc - seizoensgroente - friet

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

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

Pulled chicken 18.90
Pulled chicken - smokey chipotle saus - coleslaw - waldkornbroodje friet - garnituur

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

VRAAG ONZE STAFF
NAAR DE
SEIZOENSPECIALS

ONZE INSTAGRAM
AL GEHECKT?
@CAFEFALSTAFF

