

## GOEIE START

STOKBROODJE KRUIDENBOTER 6.5

Met aioli en gemarineerde olijven

# VOORGERECHTEN

## RUNDERCARPACCIO

Flinterdun gesneden ossenhaas, oude kaas, geroosterde pitten, rode ui, zongedroogde tomaat, truffelmayonaise en gemengde sla 13.5

Biertip: Texels Vuurbaak

## TOMATENSOEP THAISE TWIST

Met lente-ui en boerenbrood 6.5

Biertip: Lagunitas IPA

## MOSTERDSOEP

Met uitgebakken spekjes, prei en boerenbrood 6.5

Biertip: Vedett Extra White

## FLAMMKUCHEN PERZIK & GEITENKAAS

Flinterdun brooddeeg uit de Elzas met crème fraîche, courgette, perzik, pesto, geitenkaas en rucola 12

Biertip: Lowlander White Ale (ook alc.vrij)

## HUISGEROOKTE PASTRAMI

Koud gerookte pastrami van rosbief met eendenlever, sesam, ingelegde radijs, gepekeld bosui, gerookte augurk, pesto en haring kaviaar 12

Biertip: La Trappe Blond

## QUINOA & BABA GANOUSH

Salade met geroosterde paprika, sesampasta, gepofte aubergine, groene kruiden, gepocheerd ei, rucola, Thaise dressing en gezouten citroen 11.5

Biertip: Tropical Ralphy

## SALADE BUCHE CHEVRE

Gegratineerde geitenkaas met groene salade, hazelnoot crumble, honing, appel, perzik en hibiscusgel 11.5

Biertip: Mort Subite Witte Lambic

# BURGER GERECHTEN

**SPICY CHEESEBURGER**, Cheddar cheese, rode ui, sla, tomaat, Jalapeño peper, hot cocktailsaus en gefrituurde uienringen 18


Biertip: Lowlander IPA

## CLASSIC BURGER

Rode ui, sla, tomaat, tomatenrelish, sweet pickle relish,

American mustard en gefrituurde uienringen 16.5

Biertip: Lagunitas IPA

**VEGA BIETEN - BURGER**  100% Vega

Irish stout bier bun met sla, tomaat, augurk, rode ui en Smokey mountain hemp sauce 18

Biertip: Duvel

## NESCAFÉ BURGER

Met sla, bacon, tomaat, krokante uitjes, Bawa goreng, gekarameliseerde ui en Smokey BBQ saus 16.5

Biertip: St. Bernardus 8

# HOOFDGERECHTEN

geserveerd met verse friet



## GREEN EGG SPECIALITEITEN

### PLANK ZALM

Licht gezoet en bereid op cederhout met sous-vide rabarber, gegrilde little gem en gekonfijte kumquat (dit gerecht heeft een langere bereidingstijd) 23.5

Biertip: La Chouffe

### SPARERIBS “Uniek”

Wij garen de spareribs op de Green Egg. Met een glacé van onze eigen authentieke BBQ lak, krokante uitjes en een saus naar keuze:

American garlic of Smokey BBQ grill 23.5

Biertip: Rochefort 8

### STEAK GORGONZOLA

Van het Angus rund met een romige gorgonzola peper saus, gegrilde courgette, ingemaakte radijs en gegrilde asperges 22.5

Biertip: Leffe Radieuse

### PEKING EEND

Op de huid gebakken met een sabayon van bier en gember, atjar van rode kool, gepekeld lente-ui en sous-vide rabarber 23.5

Biertip: Two Chefs Tropical Ralphy

### KIPPENDIJ SATÉ (250 gr)

Malse gemarineerde kip, atjar van rode kool, krokante uitjes, Krupuk Udang en pindasaus uit eigen keuken 17

Biertip: Gouden Carolus Tripel

### RUNDER ENTRECOTE

Van het met graan gevoerd scharrelrund, met salsa verde, cherry tomaten, groene asperges en een jus de veau met een vleugje bier 28

Biertip: Rochefort 10

### GEBAKKEN VIS & FRIET

Met coleslaw, groene kruidensaus en mayonaise 17.5

Biertip: 't IJwit

### GROENTE PAELLA

Rijk gevuld met groenten en specerijen, met Pandan rijst, gezouten citroen, rode zuurkool, brood en aioli 18

Biertip: Uiltje “Bird of prey IPA

### AMBACHTELIJKE KAASFONDUE

Fondue met knoflook champignons, komkommer, paprika, sesamzaad, maanzaad, Provençaalse kruiden en rustiek landbrood 22

Biertip: Texels Tripel

### MOOIE AANVULLING

Groene salade 3.5

Amerikaanse coleslaw 2.5

Gebakken champignons  
in kruidenolie 2.5

Rabarber compote 3

Verse friet  
& mayonaise 3.5

Zoete aardappelfriet  
& truffelmayonaise 4.5

## KINDERGERECHTEN met verrassing

Spareribs 8.5, Krokot 7, Frikandel 7, Kipnuggets 8, Kibbeling 8.5, Satéspies 8.5, geserveerd met friet, appelmoes en mayonaise.. Pannenkoeken v.a. 7.5, poffertjes 6

## DESSERTS

vraagt u naar de Dessertkaart