

# DE BUREN

Drank | Lunch | Borrel | Diner



## DRANKEN

### KOFFIE & THEE

<b>Koffie</b>	3	<b>Espresso</b>	3	<b>Doppio</b>	4
<b>Koffie verkeerd</b>	3.5	<b>Cappuccino</b>	3.5	<b>Flat White</b>	4.5
<b>Latte Macchiato</b>	4	<b>IJskoffie</b>	6.5	<b>Babyccino</b>	1.5
<b>Chai latte</b>	4	<b>Chocomelk</b>	3.5		

++ Havermelk 0.5 | slagroom 0.75 | decafé 0.5 | karamel siroop 0.75

<b>Thee</b>	3	<b>Munt</b>	3.50	<b>Gember</b>	3.50
<b>Munt   Gember</b>	4	<b>Tijm   Sinaasappel</b>	4		

**Potje thee** 7.5

**Huisgemaakte icetea** 4

roibos & perzik | jasmijn & vlierbloesem

**'Lekkers van de buurvrouw'**

Potje thee | plankje met zoetigheden

12.5

**'De Buren' High tea** | op reservering

24.5 pp

### FRISDRANK

**Mineraalwater plat of bruisend** glas | 0.5L | 1L 2 | 4 | 5

+ Siroop | vlierbloesem | perzik | framboos 0.75

<b>Ginger ale</b>	4	<b>Sprite</b>	3
<b>Ginger beer</b>	4	<b>Cassis</b>	3
<b>Bitter lemon</b>	4	<b>Appelsap SCHULP</b>	3
<b>Tonic</b>	4	<b>Sinaasappelsap SCHULP</b>	3.5
<b>Rivella</b>	3	<b>Verse jus d'orange</b>	5.5
<b>Coca Cola</b>	3	<b>Fristi</b>	3
<b>Coca Cola Zero</b>	3	<b>Chocomelk</b>	3
<b>Fanta</b>	3	<b>Melk</b>	2

## BIER & WIJN

### BIEREN

<b>Pils</b> 0.3L   0.5L	3.5   6
<b>Hopfenweisse</b>	5
<b>IPA</b>	6
<b>NEIPA</b>	6
<b>Westmalle dubbel</b>	5
<b>Karmeliet tripel</b>	6
<b>Stout</b>	6.5
<b>Chouffe blond</b>	5.5
<b>Bernardus abt. 12</b>	6.5
<b>Liefmans Fruitesse</b>	4.5

### ALCOHOLVRIJ-ARM

<b>Heineken 0.0%</b>	3.5
<b>IPA 0.3%</b>	5
<b>'t IJ Vrijwit 0.5</b>	5
<b>Lefte blond 0.0%</b>	5
<b>Amstel Radler 0.0%</b>	4.5

### WIJNEN

#### GLAS WIT

<b>Sauvignon Blanc BIO</b>	5.5
<b>Pinot Grigio</b>	6.5
<b>Chardonnay</b>	7

#### FLES WIT

<b>Sauvignon Blanc</b>	24.5
<b>Pinot Grigio</b>	30
<b>Chardonnay</b>	32.5
<b>Verdejo 'Vina Adaja</b>	30
<b>Viognier</b>	35
<b>Sauvignon Blanc NZ</b>	30

#### PROSECCO

<b>Spumante Extra Dry</b>	7
---------------------------	---

#### GLAS ROOD

<b>Monastrell BIO</b>	5.5
<b>Pinot Noir</b>	6

#### FLES ROOD

<b>Monastrell</b>	24.5
<b>Pinot Noir</b>	27.5
<b>Merlot</b>	32.5
<b>Côtes do Rhône</b>	35
<b>Rioja Crianza</b>	37.5
<b>Ripassa</b>	47.5

#### GLAS ROSÉ

<b>Monastrell BIO</b>	5.5
-----------------------	-----

#### FLES ROSÉ

<b>Monastrell</b>	24.5
-------------------	------

## MIX

### **GIN & TONIC**

11.5

COPPERHEAD | sinaasappel & rozemarijn

MARULA | raspberry | rood fruit

DOUBLE YOU | vlierbloesem | zoethout

SIR EDMOND | aardbei & munt

HERMIT | grapefruit & zeekraal

**0.0 % COPPERHEAD** | sinaasappel & rozemarijn

9.5

### **APERITIVO SPRITZ**

9.5

Bongiorno Apiritivo | prosecco | bruiswater | sinaasappel

### **LIMONCELLO SPRITZ**

9.5

Bongiorno limoncello | prosecco | bruiswater | limoen & munt

### **WATERMELON FIZZ**

10.5

Ketel one vodka | vanille | bruiswater | citroen & munt

### **DARK 'N STORMY**

9.5

Ginger beer | Captain Morgan rum | limoen

### **ESPRESSO MARTINI**

10.5

Sir Edmond | Tia Maria | espresso

### **IRISH MULE**

9.5

Ginger Beer | Shanky's Whip | limoen

### **SEX ON THE BEACH**

10.5

Peachtree | Ketel one vodka | sinaasappel & framboos

## LEKKERS VOOR 'ER BIJ' 12.00 – 22.00 uur

### ZOET

#### CARROT CAKE

van Peter bakt Brood

5.5

#### APPELGEBAK

van Peter bakt Brood

5.5

#### LEMON PIE | HUISGEMAAKT

5

#### BOTERKOEK | HUISGEMAAKT

4

#### BLISS BALLS | HUISGEMAAKT

Vegan | op basis van dadel | 3 verschillende smaken

6

#### BONBONS | ZUCCOTTO

5

### HARTIG

#### BITTERBALLEN | Mosterdmayonaise 8 stuks

8.5

#### KAASSTENGELS | Chilisaus | 8 stuks

8.5

#### GEMENGD BITTERGARNITUUR

8 stuks | 16 stuks | 24 stuks

8.5 | 16 | 23

#### CALAMARES | Srirachamayonaise

9

#### CRISPY NUGGETS | Chilisaus | 8 stuks

8.5

#### "DE BUREN" BORREL "

Charcuterie | Warme Camembert | breadsticks | pesto

17.5

#### STOKROODJE aioli | kruidenboter

7

#### OLIJVEN | Gemarineerd

5

# LUNCH 12:00 - 16:00 uur

Keuze uit bruin of wit brood

## CARPACCIO

Grana Padano | kappertjes | tomaat | pitten | truffelmayonaise

14

## KROKETTEN *rundvlees of vegetarisch*

Mosterdmayonaise

13

## EGGS BENEDICT

Zalm | gepocheerd ei | pesto | hollandaise

14.5

## AVOCADOCRÈME

Feta | zongedroogde tomaat | gepocheerd ei |  
+ Bacon 1.5

14.5

## UITSMIJTER

3 Gebakken eieren | Gesmolten kaas  
+ Boerenham | bacon | champignon paprika ui 1.5

11.5

## "DE BUREN" BURGER *rundvlees of vegetarisch*

Brioche | Bacon | Gruyère | Uienjam | Tomatensalsa  
+ Verse frites 5.5

16

## SALADES

Franse dressing | rauwkost | toast

- Carpaccio
- Huisgerookte zalm
- Buffelmozzarella

9

10.5

9.5

## SOEP VAN DE DAG

Toast | kruidenboter

8

## TOSTI

- Gerookte kip | gegrilde puntpaprika | guacamole
- Gerookte zalm | spinazie | gruyère
- Buffelmozzarella | zongedroogde tomaat | pesto
- Jonge kaas | Boerenham

8.5

9

7.5

6.5

## DINER 17:00 - 21:00 uur

Onze vaste hoofdgerechten. als volledige maaltijd samengesteld!

**FALAFEL** 17.5

Rode kool | komkommer | hangop met komijn | flatbread

**SATÉ** 19.5

Varkenshaas | rijstnoedels | gefrituurde ui | Thaise pindasaus

**"DE BUREN" BURGER** *rundvlees of vegetarisch* 22

Brioche | bacon | gruyère | uienjam | tomatensalsa | verse frites

**LEKKERBEK VAN SCHOL** 21

Bimi | piccatasaus | verse frites

### MAALTIJDSALADES

Franse dressing | rauwkost | pasta

- Carpaccio 14.5
- Huisgerookte zalm 16.5
- Buffelmozzarella 15.5

### BIJGERECHTEN

<b>VERSE FRITES uit Zuyd</b> 5.5	<b>FRITES 'De Buren'</b> 7
Truffelmayonaise	Cajun   Knoflook   Parmezaan
<b>STOKBROODJE</b> 7	<b>NACHO'S</b> 8.5
Kruidenboter   aioli	Kaas   chilisous   jalapeño   dips
<b>PASTINAAK</b> 5	<b>SALADE</b> 4
Geroosterd	French dressing   zoetzuurtjes

## DINER | 17:00 - 21:00 uur|

Onze kleine gerechten. wisselend per seizoen. om te delen en/of te combineren om zo (samen) te genieten van verschillende smaken!

<b>CARPACCIO</b>	10.5
Grana Padano   kappertjes   tomaat   pitten   truffelmayonaise	
<b>ZALMTARTAAR</b>	11
Gerookt   rijstkrokant   avocadocrème   wakame	
<b>DIAMANTHAAS</b>	12
Knolselderijcrème   wortel   morillesroomsaus	
<b>SATÉ</b>	9.5
Varkenshaas   rijstnoedels   gefrituurde ui   Thaise pindasaus	
<b>"DE BUREN" BURGER</b> <i>rundvlees of vegetarisch</i>	8.5
Brioche   bacon   gruyère   uienjam   tomatensalsa	
<b>LEKKERBEK VAN SCHOL</b>	9
Bimi   piccatasaus	
<b>STEAK TARTAAR</b>	11
Kogelbiefstuk   brioche   eidooier   piccalillygel   citroenmayonaise	
<b>GEITENKAAS</b>	9.5
Gebrand   rode biet   chips van gele biet	
<b>SOFT SHELL TACO'S</b>	9
Jackfruit   avocadocrème   srirachamayonaise	
<b>ZALM</b>	10.5
Gebrand   prei   ponzu	
<b>KRAB</b>	11
Koekje   maïs-courgette salade   srirachamayonaise	
<b>ROODBAARS</b>	10
Tagliatelle   kappertjes   zwarte olijf   ansjovis   tomaat	
<b>FALAFEL</b>	8.5
Rode kool gelei   komkommer   hangop met komijn	
<b>RISOTTO</b>	7.5
Pompoen   pitten   hollandaise   paddenstoelensaus	
<b>KNOLSELDERIJ</b>	6
Steak   beluga linzen   bospaddenstoelen   uiensaus	



# NAGERECHTEN | 17:00 tot 21:30 uur |

## "DE BUREN" BROWNIE

Karamel | bananenijs | pekannoten

8

## MILLEFEUILLE

Pistachecrème | yoghurt-honing ijs | speculaaskruim

8

## APPELKRUIMEL-TARTELETTE

Boerenjongens-kaneel ijs

8

## LEKKERE KOFFIE

**Italiaans** | amaretto

9.5

**Frans** | grand marnier

9.5

**Spaans** | likeur 43

9.5

**Iers** | whisky

9.5

**Koffie "met lekkers"** | likeur naar keuze | bonbons

13

Tia Maria 5

Drambuie 5

Amaretto 5

Limoncello 5

Likeur 43 5

Baileys 5