

Voorgerechten

“Nacho’s”

*Gegratineerd met crème fraîche, bosui en cheddar,
geserveerd met salsasaus**

€ 6,50

“Carpaccio”

*van gemarineerde ossenhaas met oude Reypenaerkaas,
pijnboompitten, rucola en basilicum dressing*

€ 10,50

“Couscous”

*Salade van couscous met chioggiabiet, rozijnen, feta,
mandarijn en rode ui met yoghurt-koriander dressing**

€ 8,50

“Gamba’s & Coquilles”

*Combinatie van gemarineerde en gegrilde grote garnalen
met mangochutney en in chili-limoenboter gebakken coquilles*

€ 11,75

*Gerechten met een * zijn vegetarisch*

Soepen

“Weeksoep”

Elke week een andere soep

€ 5,75

“Briesoep”

*Romige briesoep met Parmahamsnippers**

€ 5,75

“Ossenstaartsoep”

Klassiek, met groentenparels en ossenstaartvlees

€ 6,-

*Gerechten met een * zijn vegetarisch of vegetarisch verkrijgbaar*

“Stokbrood”

met kruidenboter en tapenade

€ 4,00

“Meppeler Mug”

Diverse broodsoorten geserveerd met kruidenboter, tapenade en aioli

€ 6,50

“Plankje de Beurs”

Plankje met diverse fijne vleeswaren, aioli, tapenade,

kruidenboter, salsaus en brood

€ 11,50

“Plankje Knoop”

Plankje met diverse vlees- en kaassoorten met aioli, kruidenboter,

tapenade, appelstroop en brood

€ 12,50

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel

Maaltijdsalades

“Salade geitenkaas”

*Salade met lauwwarme geitenkaas, groene asperges, pijnboompitten, honingcrouton en gemarineerde tomaatjes**

€ 13,50

“Salade de Beurs”

Salade met gebakken ossenhaaspuntjes, paprika, rode ui met soja-sesamdressing

€ 14,50

“Salade gerookte kip”

Salade met gerookte kip, mango, cashewnoten, zoetzure groenten en chilidressing

€ 14,50

Maaltijdsalades worden geserveerd met stokbrood

Frites € 1,50 extra

*Gerechten met een * zijn vegetarisch*

Visgerechten

“Zeewolf”

Zeewolffilet met romige parelgort, granaatappelpitten en salsa verde

€ 21,50

“Zalmforel”

Zalmforel met citroensaus, spinazie en amandel

€ 21,75

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel

Vleesgerechten

“Saté”

*Gemarineerde varkenshaas met pindasaus, kroepoek,
atjar en verse ananas*

€ 18,50

“Spareribs”

*met huisgemaakte knoflooksaus en smokey
hot cocktailsaus*

€ 18,50

“Parelhoen”

*Parelhoen suprême, gratineerd met spinazie en roomkaas,
met een vadouvansaus*

€ 22,50

“Biefstuk de Beurs”

met gegrilde groenten en pestojus

€ 19,50

Vegetarische gerechten

“Quiche”

*Quiche van brocolli en oude geitenkaas met
een cashewcrumble en rucolasalade*

€ 14,50

“Lasagne”

*Open lasagne met groene groenten, Grana Padano en een saus van
geroosterde paprika en tijm met een krokantje van rookkaas*

€ 16,50

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel

Beurs en Burgers

“Kabeljauwburger”

Huisgemaakte kabeljauwburger, omwikkeld met parmaham, geserveerd op een brioche met pestoboter, rucola en zongedroogde tomaat

€ 15,50

“Lamsburger”

Huisgemaakte lamsburger, geserveerd op een brioche met tzatziki, rode ui en baby romaine sla

€ 16,75

“Black Angus Burger”

Burger van het Black Angus rund, geserveerd op een brioche met baby romaine sla, krokante bacon, pittige augurk en cheddar. Met smokey hot cocktailsaus*

€ 17,50

** Onze Black Angus Burger komt van vlees met herkomstgarantie en is E-nummer- en antibioticavrij. De koeien grazen in de vrije natuur en hebben een bijzonder goed leven gehad.*

Onze burgers worden geserveerd met ambachtelijke frites met schil.

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel

Kindermenu

Frikadel of kroket met frites, appelmoes en mayonaise
€ 4,50

Stukje sparerib of satéspiesje met frites, appelmoes en mayonaise
€ 7,50

“Kinderijsje”
fantasiefiguur gevuld met ijs en slagroom
€ 2,50

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel

Desserts

“Kinderijsje”

Fantasiefiguur gevuld met ijs en slagroom

€ 2,50

“Dame Blanche”

*Drie bollen vanille-ijs met huisgemaakte
warme chocoladesaus en slagroom*

€ 6,00

“Crème brûlée”

Vanille crème brûlée met rood fruit en merengue

€ 7,75

“Limoncelloparfait”

*Limoncelloparfait met witte chocolade-
bloedsinaasappelmousse en citroensaus*

€ 7,75

“Kaasplankje”

Met 4 soorten kaas, brood en appelstroop

€ 9,50

Koffiespecialiteiten

“Beurskoffie”

Koffie met advocaat en slagroom

€ 5,50

“Irish coffee”

Koffie met Jameson en slagroom

€ 5,70

“French coffee”

Koffie met Grand Marnier en slagroom

€ 5,70

“Spanish coffee”

Koffie met Licor 43 en slagroom

€ 5,70

“Italian coffee”

Koffie met Amaretto en slagroom

€ 5,70

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel

Eetcafé 'De Beurs'

Openingstijden keuken

Maandag 11.00 uur tot 21.00 uur

Dinsdag 11.00 uur tot 21.00 uur

Woensdag 11.00 uur tot 21.00 uur

Donderdag 11.00 uur tot 21.00 uur

Vrijdag 11.00 uur tot 22.00 uur

Zaterdag 11.00 uur tot 22.00 uur

Zondag 12.00 uur tot 21.00 uur

Volg ons op ook twitter en/of facebook



@eetcafedebeurs



Eetcafe de Beurs