



## STARTERS


<b>Broodplankje</b> 	6,50
met kruidenboter en aioli	
<b>Crostini's ( 3 st. )</b>	7,50
burrata mouse met honing tomaat en knoflook parmaham en aioli <i>wijntip: Wit - Pinot grigio   Rood - Montepulciano</i>	
<b>Carpaccio van rund</b>	15,50
pittenmix, parmezaanse kaas en truffelmayo <i>wijntip: Rosé - Bobal</i>	
<b>Albondigas ( 10 st. )</b>	9,00
in Mediterraanse saus geserveerd met brood <i>wijntip: Rosé - Domaine Saint Ferréol</i>	
<b>Kreeftenbisque</b> 	12,00
gevuld met kreeftjes geserveerd met brood <i>wijntip: Wit - Chardonnay Languedoc</i>	
<b>Pomodori soep</b>  	8,50
mascarpone, oregano en basilicum geserveerd met brood <i>wijntip: Wit - Sauvignon Blanc</i>	
<b>Charcuterie plank</b>	12,00
Manchego, prosciutto, serrano, mortadella, olijven, dips	

## SALADS

<b>Bospaddenstoelen salade</b>  	18,50
gemarineerde paddenstoelen, Greek white feta spinazie en gepofte tomaat ( vegan ) <i>wijntip: Rood - Pinotage</i>	
<b>Venkel salade</b>  	18,50
walnoten, little gem en gerookte mozzarella <i>wijntip: Rosé - Domaine Saint Ferréol</i>	
<b>Garnalen salade</b> 	18,50
kappertjes, pepertjes, yuzu parels en komkommer <i>wijntip: Wit - Pinot grigio</i>	

*Salades zijn inclusief brood*

## BERGSE BOSSEN BURGERS

<b>BBB-Burger</b>	21,50
Black Angus burger met sla, tomaat, augurk bacon, kaas, BBQ-saus en friet	
<b>Vegan-Burger</b> 	21,50
koolsalade, rucola, tomaat, vegan-kaas truffelsaus en friet	
<b>Kip-Burger</b>	21,50
Jalapeño, sla en komkommersalade en friet	

## PASTA

<b>Pasta Puttanesca</b>	26,50
tonijn met zachte tomatensaus <i>wijntip: Rosé - Domaine Saint Ferréol   Rood - Tempranillo</i>	
<b>Pasta Nduja</b>	26,50
pittige salami met paprikasaus en gele cherrytomaat <i>wijntip: Rood - Prunes</i>	
<b>Pasta Pompoen</b> 	26,50
pompoen amareti en ricotta <i>wijntip: Rood - Montepulciano</i>	
<b>Pasta Primavera</b> 	26,50
verse groenten, basilicum en vegan room <i>wijntip: Wit - Sauvignon Blanc</i>	


*Pasta's kunnen ook glutenvrij worden geserveerd*

## PIZZA

<b>Margherita</b> 	12,50
tomaat, oregano, basilicum en mozzarella <i>wijntip: Rood - Tempranillo</i>	
<b>Tre Carne</b>	16,00
salami, Italiaanse ham, pancetta, tomaat en mozzarella <i>wijntip: Rood - Prunes</i>	
<b>Quatro Formaggi</b> 	16,00
fontina, reggiano, taleggio en mozzarella <i>wijntip: Rood - Montepulciano</i>	
<b>Tasmanian Salmon</b>	16,00
zalm, Tasmaanse peper, olijven, spinazie, rucola, tomaat en mozzarella <i>wijntip: Wit - Chardonnay Languedoc</i>	

*Pizza's kunnen ook glutenvrij worden geserveerd*

## MAIN COURSES AFTER 17.00

<b>Biefstuk 'De Noordam'</b>	28,50
met gegrilde groente, pepersaus en friet <i>wijntip: Rood - Prunes</i>	
<b>Vis au Vin 'Catch of the day'</b>	26,50
zacht gegaarde vis in saffraansaus, groente en friet <i>wijntip: Wit - Chardonnay Languedoc</i>	
<b>Haloumi met tabouleh</b> 	25,50
gebakken haloumi, groente en zacht gegaarde tabouleh <i>wijntip: Wit - Sauvignon Blanc</i>	

**Heeft u een allergie? Vraag onze medewerkers naar de mogelijkheden.**



## SIDES

<b>Friet parmezaan</b> ✓ parmezaanse kaas en groene kruidenmayo	4,00
<b>Zoete aardappelfriet</b> ✓ met druivenolie en yuzu-mayo	4,50
<b>Bimi groente</b> ✓ met romige chimichurri	9,00
<b>Salade</b> ✓ pittenmix, komkommer, witte kool en cherry tomaatjes	5,00

## LUNCHBREAK 12.00 - 14.30

<b>Desembrood met burrata</b> ✓ avocadospread en granaatappelpitten	15,00
<b>Desembrood met rivierkreeftjes</b> bosui, verse tuinkruiden en crème fraîche	13,00
<b>Desembrood met gerookte zalm</b> gerookte zalm, roomkaas en gepocheerd ei	13,00
<b>Healthy Tosti</b> ✓ Greek white feta, spinazie en gegrilde groente (vegan)	9,00
<b>Tosti Italia</b> prosciutto, salami, pesto en mozzarella	9,00
<b>Kroketten van Bourgondiër</b> desembrood en mosterd	13,00

## BITES

<b>Bitterballen 6 st.</b>	7,50
<b>Bittergarnituur 6 st.</b>	7,50
<b>Kaastengels 6 st.</b>	7,50
<b>Scampi's in zoete saus</b>	7,50
<b>Charcuterie plank</b> Manchego, prosciutto, serrano, mortadella, olijven, dips	12,00

## DUURZAAM



Wij werken met de meest verse ingrediënten van lokale producenten. Hiermee garanderen we niet alleen seizoensgebondenheid, maar ook heerlijke smaken en een natuurlijke rijkdom aan voedingswaarde. Bovendien dragen we zo bij aan het welzijn van onze planeet en uiteindelijk ook aan elkaar.

### Openingstijden Bar-Brasserie de Buitenplaats

woe-zat | 10.00 - 23.00  
zon | 10.00 - 22.00  
keuken | 12.00 - 21.00



## KINDERMENU

<b>Tomatensoep</b> ✓ op Italiaanse wijze	5,50
<b>Friet met een snackspies</b> spies gevuld met mini snacks	6,00
<b>Pannenkoek</b> ✓ met stroop/poedersuiker	8,00
<b>Pasta bolo</b> ✓ met tomatensaus	9,00
<b>Tosti kaas/ham</b> met ketchup	6,00
<b>Wrap met groente</b> ✓ met gegrilde groente en vegan kruidenmayo	5,50
<b>Verse fruitsalade</b> vers gesneden seizoensfruit	5,50
<b>Kinderijsje</b> diverse ijsjes	v.a. 1,50

## DESSERTS

<b>Tiramisu</b> huisgemaakte tiramisu met bosvruchten	6,50
<b>Citroensorbetijs</b> met vers fruit	6,50
<b>Cheesecake</b> met aardbeiengel en ijs	6,50
<b>Pizza Nutella</b> met banaan en vanille ijs	12,50

## DESSERT COCKTAILS

<b>Scroppino</b> citroensorbet ijs, vodka en cava	11,50
<b>Espresso Martini</b> kahlua, vodka en espresso	11,50
<b>Baileys Ice cream strawberry</b> bolletje ijs overgoten met baileys en slagroom	11,50

## BAR-BRASSERIE DE BUITENPLAATS

Het team heeft met liefde en aandacht een gevarieerd menu samengesteld. Kom gezellig aanschuiven in onze Bar-Brasserie de Buitenplaats!

Onze gerechten worden zorgvuldig bereid met verse ingrediënten van onze lokale leveranciers en door de verscheidenheid in het menu is er voor ieder wat wils!

We kijken ernaar uit jullie te verwelkomen!

