



# Elfde Gebod



DRANK- EN EETBIJBEL

—  
GIJ ZULT GENIETEN  
—



# 't Elfde Gebod



## GIJ ZULT GENIETEN



Zo luidt 't Elfde Gebod en dat geldt zeker voor dit sfeervolle eetcafé.

In 't hartje van Tilburg zit al 35 jaar een lunch- en eetcafé met een geheel eigen gezicht. Van jong tot oud voelt iedereen zich bij binnenkomst meteen op zijn/haar gemak. Het gehele eetcafé hangt vol met kruisbeelden en andere kerkelijke aardigheden, in de loop der jaren verzameld en "verworven" door de vele gasten. Toch heeft 't Elfde Gebod een zeer moderne bedrijfsvoering. De gehele dag kun je hier binnenvallen voor een lekkere kop koffie of een goed glas bier.

't Elfde Gebod heeft zich in de loop der jaren onderscheiden door goede kwaliteit eten te serveren voor een zeer mooie prijs. Het is ook nog steeds een eetcafé pur sang.

Er zijn zeker ook rustigere gedeelten in 't eetcafé, maar je kunt ook nog steeds tussen de borrelende gasten een vorkje mee prikken.

Dagelijks wordt er een dagschotel voor € 9,90 geserveerd.

Tevens is er een zaal aanwezig voor borrels, vergaderingen en feesten voor groepen tot maximaal 50 personen. Voor groepen vanaf 10 personen bieden wij een drie-gangen keuzemenu aan in verschillende prijscategorieën. Ook kunt u met uw gezelschap bij 't Elfde Gebod terecht voor diverse lunchbuffetten en bierproeverijen.

In het zomerseizoen heeft 't Elfde Gebod een ruim terras met 80 zitplaatsen, waar uiteraard ook onze lunch – en dinerkaart wordt geserveerd. In de winter is dit een sfeervol verwarmd winterterras.

Kortom; "Gij zult genieten!"

## ONZE KOFFIE CREATIES

Koffie	€ 2,30
Espresso	€ 2,30
Espresso Doppio	€ 3,90
Cortado	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,60
Koffie Verkeerd	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 2,80
Flat White	€ 4,10

Americano	€ 2,30
-----------	--------

*Espresso aangelengd met water.*

Naked Gun Espresso Doppio	€ 3,90
---------------------------	--------

*Deze espresso wordt gezet door middel van een filterdrager zonder uitloopstuk, een Naked Gun.*

*Hierdoor worden er meer smaken en aroma's opgevangen in het kopje voor een puurdere smaak.*

Affogato	€ 3,50
----------	--------

*Bol vanille-ijs overgoten met hete espresso.*

Affogato 't Elfde Gebod	€ 5,50
-------------------------	--------

*Bol vanille-ijs overgoten met hete espresso & 't Elfde Gebod likeur.*

Ijskoffie 't Elfde Gebod	€ 4,50
--------------------------	--------

*Huisgemaakte ijskoffie met espresso, verse biologische melk en naar keuze amaretto, caramel-, of vanille siroop.*

Extra Shot Monin siroop: vanille, amaretto of caramel	+ € 0,50
--	----------

Onze koffie's kunnen ook decafé + € 0,10 worden bereid

Koffie's zijn ook Double Shot te bestellen	+ € 1,50
--	----------

## #27 BESTE KOFFIEZAAK VAN NL

Voor al onze koffiCreaties maken wij uitsluitend gebruik van Peeze koffie melanges en verse biologische volle melk.

Wij zijn trots op onze 27ste plek in de Misset Koffie Top 100!



## SPECIAALKOFFIES

Irish Coffee ( <i>Jameson</i> )	€ 6,50
---------------------------------	--------

*Traditionele Ierse koffie geserveerd met basterdsuiker en ongezoete room.*

Cubaanse koffie ( <i>Havana Rum</i> )	€ 6,50
---------------------------------------	--------

Franse koffie ( <i>Grand Marnier</i> )	€ 6,50
--	--------

Tilburgse koffie ( <i>Schrobbeleer</i> )	€ 6,50
--	--------

Hasselt Kaffee	€ 6,00
----------------	--------

Italiaanse koffie ( <i>Disaronno Amaretto</i> )	€ 6,50
---	--------

Mexicaanse koffie ( <i>Kahlua</i> )	€ 6,50
-------------------------------------	--------

Spaanse koffie ( <i>Licor 43</i> )	€ 6,50
------------------------------------	--------

Koffie 't Elfde Gebod	€ 6,50
-----------------------	--------

*(ons geheime recept!)*

Glühwein	€ 3,80
----------	--------

Warme Chocomel	€ 2,50
----------------	--------

Met slagroom	€ 3,00
--------------	--------

Met rum en slagroom	€ 5,50
---------------------	--------

## ONZE THEEËN

**Peeze Communittea** € 2,20

*Ceylon* *Groene thee passievrucht*

*Jasmijn* *Rooibos*

*Earl Grey* *Bosvruchten*

*Chai* *Citroen*

*Groen* *Marrocan Mint*

*Kamille* *Gember & Citroengras*

**Verse theeën** € 2,50

*Witte thee* *Darjeeling thee*

*Munt thee* *Gember thee (+ € 0,30)*

**Thee toevoegingen** + € 0,50

*sinaasappel, citroen, gember, verse munt, honing.*



## TAART

**Lauw-warme appeltaart** € 4,00

*Met toefje slagroom.*

> Met extra bol vanille-ijs € 1,00

**Gebak van het moment**

*Ambachtelijk gebak uit eigen keuken of lokale zaak. Vraag ernaar bij de bediening.*

> Met extra bol vanille-ijs € 1,00

## FRISDRANKEN

**Pepsi Cola** *regular/light/max* € 2,50

**Sisi Sinas** € 2,50

**Seven-up** € 2,50

**Sourcy** *rood/blauw* € 2,50

**Ranja** *klein* € 1,10

*groot* € 2,20

**Lipton Ice Tea** *regular/green tea* € 2,60

**Crystal Clear** *lemon* € 2,50

**Royal Club** € 2,50

*Cassis* *Tonic*

*Tomatensap* *Ginger Ale*

*Bitter Lemon* *Sinaasappelsap*

*Appelsap*

**Rivella** € 2,50

**Fristi** € 2,50

**Chocomel** *de enige echte!* € 2,50

**Red Bull** € 4,50

**Tafelwater** *0,75ltr rood/blauw* € 4,70

## VERS EN ZUIVEL

**Vers geperste jus d'orange** € 3,50

**Verse biologische volle melk** € 2,20

**BEZOEK ONZE WEBSITE**

[www.hetelfdegebod.eu](http://www.hetelfdegebod.eu)

**VOLG ONS OOK OP SOCIAL MEDIA**

 **elfdegebodtilburg**

 **llegebodtilburg**

---

**COGNAC, BINNEN-  
& BUITENLANDS**

---

**COGNAC**

Calvados	€ 5,00
Martell VS	€ 5,50
Martell VSOP	€ 6,00
Remy Martin VSOP	€ 6,20

---

**BINNENLANDS GEDISTILLEERD**

---

Bokma Jonge/Oude Jenever	€ 2,50
Ketel I Jonge jenever	€ 2,50
Schrobbeleër	€ 2,50
Dujardin Vieux	€ 2,50
Beerentzen Apfelkorn	€ 2,50
Coebergh Classic Bessenjenever	€ 2,50
Bols Corenwijn	€ 2,50
Jägermeister	€ 2,50
Boswandeling	€ 2,50

---

**BUITENLANDS GEDISTILLEERD**

---

Havana Club Rum 3 jaar	€ 5,00
Havana Club Rum 7 jaar	€ 6,00
Bacardi Rum	€ 5,00
Bacardi Limon	€ 5,00
Bombay Sapphire Gin	€ 5,00
Campari	€ 4,00
Grappa	€ 4,50
Ricard Pastis	€ 4,00
Absolut Vodka	€ 5,00
Ketel I Vodka	€ 5,00
Malibu	€ 5,00
Passoa	€ 4,00
Safari	€ 4,00

**LIKEUREN**

Disaronno Amaretto	€ 4,50
Baileys	€ 4,50
DOM Benedictine	€ 4,50
Cointreau	€ 4,50
Frangelico	€ 4,50
Grand Marnier	€ 4,50
Kahlua	€ 4,50
Licor 43	€ 4,50
Sambuca	€ 4,50
Tia Maria	€ 4,50
Drambuie	€ 4,50
Villa Massa Limoncello	€ 4,50

**APERITIEVEN**




Dow's Port <i>Ruby, Tawny, White</i>	€ 3,80
Dow's Port Tawny 10 jaar	€ 5,50
Dow's Port Tawny 20 jaar	€ 9,50
Los Patos Sherry <i>Dry, Medium</i>	€ 3,80
Martini <i>Rood, Wit</i>	€ 3,80
Crodino ( <i>Alcoholvrij</i> )	€ 2,50

---

**WHISKY & WHISKEY**

---

Jameson <i>Blended Irish</i>	€ 4,20
Dewar's <i>Blended Scotch</i>	€ 4,20
Four Roses <i>Bourbon</i>	€ 4,20
Johnny Walker Red Label <i>Blended Scotch</i>	€ 4,50
Jack Daniels <i>Tennessee whiskey</i>	€ 4,50
Chivas Regal 12 years old <i>Blended Scotch</i>	€ 5,50
Glenlivet Malt 12 years old <i>Speyside Single Malt Scotch</i>	€ 5,50
Coal Ila 12 years old <i>Islay Single Malt Scotch</i>	€ 7,00
Dalwhinnie 15 years old <i>Highland Single Malt Scotch</i>	€ 6,60
Talisker 10 years old <i>Island Single Malt Scotch</i>	€ 6,30

HUISWIJNEN	
 15 cl. €4,00	 50 cl. €13,30
 75 cl. €20,00	
WITTE WIJN	
El Oro de Los Andes <i>Sauvignon blanc, 2017, Chili</i>	
Clos de Bosquet <i>Chardonnay, 2017, Pays D'oc, Frankrijk</i>	
Winzerkrone <i>Moezel, Klosterhof, st. Michael, Duitsland</i>	
ROSÉ WIJN	
Donna Terra <i>Sangiovese, 2016, Sicilië, Italië</i>	
RODE WIJN	
Urmeneta <i>Cabernet Sauvignon, 2017, Valle Central, Chili</i>	
Margues de Chivé <i>Tempranillo Crianza, 2015, Utiel Requena, Spanje</i>	
MOUSSERENDE WIJN	
Prosecco Bianco flesje 20cl	€ 10,40
Aperol Spritz	€ 6,10
Spritzer	€ 3,80
DESSERTWIJN	
Fusta Nova Moscatel, Valencia, Spanje € 4,00	

## ROSÉ WIJN

### Domaine Saint Ferréol Coteaux Varois en Provence Rosé

*Frankrijk, Provence, 2016*

*Druivenrassen: Grenache, Cinsault & Syrah*

Kenmerkende Provençaalse rosé met een zalmroze tint en een fijn aroma van rood fruit en kruiden.

De smaak is vol en fris droog.

*Tip: Heerlijk als aperitief en lekker bij gerechten met vis.*

Glas € 4,60 / Karaf € 16,60 / Fles <sup>750ml</sup> € 25,50 / Fles <sup>1500ml</sup> € 48,50

## VAN BILSEN WIJNTIPS

### WITTE WIJN

#### Viña Falernia Elqui Valley Pedro Ximenez

*Chili - Elqui Valley, 2017*

*Druivenras: 100% Pedro Ximénez*

Geurige droge witte met de geur van bloemen, rijpe appel en een frisse smaak.

*Tip: Goed te combineren bij de zalmkroketjes en het licht gebraden hert.*

Glas € 4,90      Karaf € 16,50      Fles € 24,50

#### Las Cuadras Costers del Segre Blanco

*Spanje - Costers del Segre, 2017*

*Druivenras: 85% Viognier en 15% Muscat*

Een schoolvoorbeeld van een sappige, moderne witte wijn met loepzuivere fruit- en druivenaroma's.

*Tip: Goed te combineren met voorgerechten met vis of koude schotels. Bijvoorbeeld bij de carpaccio van biet en de victoriabaarsfilet.*

Glas € 4,90      Karaf € 16,50      Fles € 24,50

### RODE WIJN

#### Tierras de Murillo Rioja Crianza

*Spanje - Rioja, 2015*

*Druivenrassen: 100% Tempranillo*

Volrode wijn met een rijp, fruitig aroma van bessen, kruiden en een fijne eikenhoutnuance. Vol en rond van smaak, met zachte tannine en een geurige afdronk.

*Tip: Heerlijk bij vele gekruide gerechten, zowel met gevogelte als vlees, maar ook bij pittige voorgerechten. Bijvoorbeeld bij de coq au vin.*

Glas € 5,30      Karaf € 17,60      Fles € 26,50

#### Tenuta Giuliano Montepulciano d'Abruzzo

*Italië - Abruzzo, 2016*

*Druivenras: 100% Montepulciano*

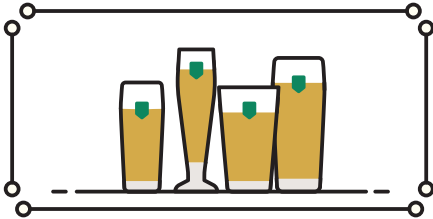
Krachtige Italiaanse rode wijn met de geur van kruiden, licht eikenhout en veel rijp rood fruit.

De smaak is zacht en vol.

*Tip: Heerlijk bij geurige vlees- en pastaschotels of bij milde kazen. Bijvoorbeeld bij de spareribs en de cannelloni.*

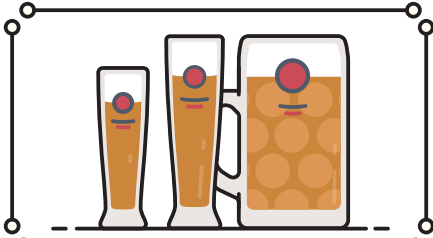
Glas € 5,60      Karaf € 18,60      Fles € 28,00

## BIEREN OP TAP



### BRAND

Fluitje	18cl	5%	€ 2,40
Voetje	25cl	5%	€ 2,90
Vaasje	25cl	5%	€ 2,90
Grote fluit	40cl	5%	€ 5,20



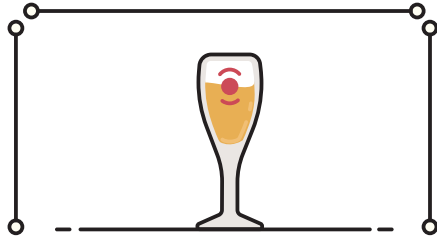
### PAULANER HEFE WEISSE

30cl	5.5%	€ 3,80
50cl	5.5%	€ 6,30
100cl	5.5%	€ 12,60

Grenadine + € 0,10

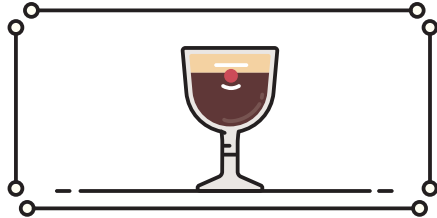
### BRAND WISSELKRAAN

Bekijk de schoolborden



### 'T ELFDE BLOND

Huisgebrouwen 25cl 6.8% € 3,90



### WESTMALLE DUBBEL

25cl	7%	€ 3,50
33cl	7%	€ 4,60

### MOEILIK KIEZEN?

**Bestel dan ons bierproefplankje!**  
Drie kleine biertjes van de tap naar keuze  
**€ 7,50**

### WISSELKRANEN

Bekijk de schoolborden

*Wij organiseren ook bierproeverijen en workshops voor gezelschappen!  
Meer info vind je op onze website of vraag het aan de bar!*



---

## BIEREN OP FLES

---

### Pilseners

Brand Pilsener	5%	€ 3,00
Brand Urtyp Pilsener	5.5%	€ 3,30
Desperados	5.9%	€ 5,60

### Wit / Weisse

Vedett Extra White	4.7%	€ 4,10
Jopen Adriaan	5%	€ 4,90
Brouwerij 't IJ IJwit	6.5%	€ 5,60
† La Trappe Witte Trappist	5.5%	€ 3,90

### Blond / Zwaar Blond

Seef Original Antwerp	6.5%	€ 4,50
Duvel	8.5%	€ 5,50
Omer Traditional Blond	8%	€ 4,90
Vedett Extra Blond	5.2%	€ 4,10
Schelde Lamme Goedzak	7%	€ 4,50
Judas	8.5%	€ 4,70
† La Trappe Blond	6.5%	€ 5,00

### Amber / Ales

Saison Dupont	6.5%	€ 4,50
De Koninck "Bolleke"	5.2%	€ 4,30
† La Trappe Isid'or	7.5%	€ 5,80
† Orval	6.2%	€ 5,30

### I.P.A.'s

Brand I.P.A.	7%	€ 3,60
Brouwerij 't IJ I.P.A.	7%	€ 5,60
Jopen Hop Zij Met Ons (glutenvrij)	6%	€ 5,50
De Molen Vuur & Vlam	6.2%	€ 5,50

### Donker / Dubbel

Brand Oud bruin	3.5%	€ 2,90
Affligem Dubbel	6.8%	€ 4,10

Gouden Carolus Classic	8.5%	€ 4,70
† La Trappe Dubbel	7%	€ 5,00
† Rochefort 6	7.5%	€ 5,20
† Zundert	8%	€ 5,50

### Quadrupel / Zwaar Donker

† La Trappe Quadrupel	10%	€ 6,00
† Rochefort 8	9.2%	€ 5,60
† Rochefort 10	11.3%	€ 6,20
† Chimay Bleue	9%	€ 5,20

### Stout / Porter

Schelde Oosterstout	8.5%	€ 4,80
Brand Porter	6%	€ 3,60

### Tripel

Gouden Carolus Tripel	9%	€ 4,90
Karmeliet Tripel	8.4%	€ 5,60
Moeder Overste	8%	€ 5,10
† Westmalle Tripel	9.5%	€ 5,30
Affligem Tripel	9%	€ 4,90

### Fruit / Gueuze / Cider

Amstel Radler	2%	€ 3,20
Bandit Apple Cider	4.5%	€ 3,50
Lindemans Kriek	3.5%	€ 3,60
Lindemans Gueuze	5%	€ 3,60
Liefmans Fruitesse	3.8%	€ 3,80
Wieckse Rosébier	4%	€ 3,30

### Alcoholvrij

Amstel Malt	0%	€ 2,60
Amstel Radler	0%	€ 2,70
Wieckse Witte	0%	€ 3,10
Paulaner Hefe Weisse	0.5%	€ 3,50

### Sharing Bottles

Gouden Carolus Tripel	0.75 9%	€ 12,50
Gouden Carolus Classic	0.75 8.5%	€ 12,50

IEDERE DAG TOT 17.00

## LUNCHKAART

### SOEPEN



Alle soepen worden geserveerd met stokbrood en olijfolie.

🌿 **Tomatensoep** € 5,50

Soep gemaakt van Pomodori tomaten en groene kruiden.

**Soep van de week** € 5,50

Vraag de bediening naar onze soep van de week!

**Bospaddenstoelen bouillon** € 6,50

🌿 Bouillon getrokken van onder andere eekhoortjesbrood en oesterzwammen van Zuiderzwam. Met een garnituur van puntpaprika, bosui en truffelolie.

Onze oesterzwammen van Zuiderzwam worden ook wel de biefstukken onder de paddestoelen genoemd; vanwege de vlezige structuur en de voedingswaarden die erin zitten.

Naast een grote circulaire waarde hebben oesterzwammen ook een hoge voedingswaarde. Ze bevatten 50% eiwitten en zijn rijk aan mineralen en vitaminen.

### BROODJES

**Tonijnsalade** € 7,00

Salade van tonijn, kappertjes, augurk, soja, tomaat en tabasco. Geserveerd op een maïsbroodje of een donkerbruin broodje.

**Carpaccio** € 9,50

Dungesneden rundvlees met oude kaas, spinazie pesto, een mix van zaden en pitten en rucola. Geserveerd op een maïsbroodje of een donkerbruin broodje.



### TOSTI'S

**Croque Monsieur** € 6,50

Twee witte boterhammen belegd met boerenham en kaas. Gegratineerd met Gruyère.

**Croque Madame** € 7,00

Twee witte boterhammen belegd met boerenham en kaas. Gegratineerd met Gruyère en een spiegeleitje.

**Tosti boerenkaas en beenham** € 5,00

🌿 **Tosti geitenkaas** € 7,50

Tosti op bruin brood met geitenkaas, rode uienchutney, cashewnoten en gebakken spek (ook vegetarisch mogelijk).

### SALADES

**Caesar Salade** € 13,00

Salade met ansjovisdressing, Parmezaanse kaas, olijven, gebakken kip en gegrilde spek.

**Gamba salade** € 15,00

Salade met tijgergarnalen, gebakken in knoflook en rode peper. Met paprika, zeewier en geroosterde amandelen.

🌿 **Poke bowl** € 14,00

Salade van parelcouscous, zoetzure komkommer, haricot verts, guacamole, groene asperges en cashewnoten.

Alle salades worden geserveerd met stokbrood en olijfolie.

Alle salades kunnen als kleine portie besteld worden.



## UITSMIJTERS

 **Uitsmijter** € 5,00

*Twee bruine boterhammen met drie gebakken eieren met een bijpassend garnituur.*

*Meerprijs per extra topping € 0,80  
boerenham, belegen kaas, gebakken spek,  
champignons, uien en/of tomaat.*

**Boerenuitsmijter** € 9,00

*Twee bruine boterhammen met drie gebakken eieren, tomaat, champignons, ui, spek en kaas gebakken in de pan*



### LUNCHTIP

**€6,50**

**Benieuwd naar de lunchtip?  
Vraag ernaar bij onze bediening!**

## ALLERLEI

**Clubsandwich € 9,00**

*Getoast brood met gebakken kipfilet, gegrilde spek, boerenkaas, spiegeleitje en saus van paprika en peterselie, geserveerd met tortilla chips.*

**Bourgondische kroketten € 8,00**

*Twee bourgondische rundvleeskroketten met bruin of wit brood, mosterd en bijpassende salade.*

**Saté 't Elfde Gebod € 14,00**

*Twee spiesjes van varkenshaas met satésaus, kroepoek, gebakken uitjes, salade en brood.*

**Hamburger 150 gram € 14,00 250 gram €16,00**

*Runderburger met een homemade bbq saus, uienchutney, spek en boerenkaas geserveerd op een brioche broodje met salade en frites.*

**Kip piri piri €7,50**

*Kippendijen in een marinade van piri piri, met paprika, citroen en ui.  
Gerold in een wrap en geserveerd met bijpassend garnituur.*

**Zalmkroketjes €12,00**

*Twee huisgemaakte kroketjes gevuld met zalm, dille en tomaat.  
Geserveerd met een salade, mosterdcrème en brood.*

IEDERE DAG VANAF 17.00

## DINERKAART

Onze keuken is tot 21:30 geopend. Gerechten van de borrelkaart zijn tot sluitingstijd te bestellen.

🌿 **Bruine rustieke bol** € 6,00  
*Met kruidenboter, tapenade en aioli.*

🌿 **Stokbrood** € 5,00  
*Met kruidenboter of aioli.*

### VOORGERECHTEN

**Gamba's** € 12,50  
*Zes gepelde gamba's met knoflook, rode peper en zee kraal. Geserveerd met brood.*

**Carpaccio** € 11,50  
*Dungesneden rundvlees met oude kaas, spinazie pesto, pompoenpitten en rucola.*

**Zalmkroketjes** € 12,00  
*Huisgemaakte kroketjes gevuld met zalm, dille en tomaat. Geserveerd met een salade en mosterdcrème.*

🌿 **Carpaccio van biet** € 7,50  
*Flinterdun gesneden biet op twee manieren bereid. Met kerriemayonaise, tomaat en balsamico.*

**Hert** € 13,50  
*Licht gebraden, dungesneden platte bil. Met baconmayonaise, appel, walnoot en groene salade.*

*Extra brood met olijfolie* € 2,00

🌿 *Vegetarische gerechten zijn aangegeven met een blaadje*



### SOEPEN

*Alle soepen worden geserveerd met stokbrood en olijfolie.*

🌿 **Tomatensoep** € 5,50  
*Soep gemaakt van Pomodori tomaten en groene kruiden.*

**Soep van de week** € 5,50  
*Vraag de bediening naar onze soep van de week!*

🌿 **Bospaddenstoelen bouillon** € 6,50  
*Bouillon getrokken van onder andere eekhoornstjesbrood en oesterzwammen van Zuiderzwam. Met een garnituur van puntpaprika, bosui en truffelolie.*

*Onze oesterzwammen van Zuiderzwam worden ook wel de biefstukken onder de paddestoelen genoemd; vanwege de vlezige structuur en de voedingswaarden die erin zitten. Naast een grote circulaire waarde hebben oesterzwammen ook een hoge voedingswaarde. Ze bevatten 50% eiwitten en zijn rijk aan mineralen en vitaminen.*

Wilt u een speciaal wijntje bij uw gerecht?  
Onze wijnspecialist bij Wijnkoperij Van Bilsen heeft voor ons een aantal heerlijke wijnen geselecteerd bij de menukaart.  
Bekijk het aanbod in deze kaart of vraag ernaar bij onze medewerkers.

## HOOFDGERECHTEN

- |  |                |  |                            |
|--|----------------|--|----------------------------|
| <b>Shanghai Ribbetjes</b>  | <b>€ 18,50</b> | <b>Vlaamse Stoverij</b>  | <b>€ 17,00</b>             |
| <i>Losgesneden ribbetjes (450 gram) gekookt in onze 'Shanghai' marinade. Geserveerd met salade en frites.</i>                              |                | <i>Stoverij van runderpoulet, Vlaams dubbel bier, knol, zilveruitjes en groentes van het seizoen. Geserveerd met krieltjes uit de oven.</i>              |                            |
| <b>Spareribs</b>   | <b>€ 18,50</b> | <b>Hamburger 150 gram € 14,00 250 gram €16,00</b>  |                            |
| <i>Gegrilde spareribs (450 gram) afgelakt met een marinade van ketchup, rozemarijn en knoflook. Geserveerd met salade en frites.</i>       |                | <i>Runderburger met een home made bbq saus, uienchutney, spek en boerenkaas. Geserveerd op een brioche broodje met salade en frites.</i>                 |                            |
| <b>Extra rib van 300 gram</b>  | <b>€ 8,50</b>  | <b>Victoriabaars filet</b>   | <b>€16,00</b>              |
| <b>Gamba's</b>   | <b>€ 19,00</b> | <i>In de pan gebakken filet met beurre rouge, bijpassende groentes en krieltjes uit de oven.</i>   |                            |
| <i>Twaalf gepelde gamba's gebakken in knoflook, rode peper en zeekraal. Geserveerd met salade en brood.</i>                                |                | <b>Catch of the day</b>  | <small>wisselprijs</small> |
| <b>Biefstuk</b>  | <b>€ 17,50</b> | <i>Wisselend visgerecht in overleg met onze visboer. Vraag aan de bediening wat we vandaag in huis hebben!</i>   |                            |
| <i>Gegrilde biefstuk met een huisgemaakte pepersaus, geserveerd met groentes van het seizoen en frites.</i>                                |                |  <b>Canneloni</b>   | <b>€15,50</b>              |
| <b>Biefstuk 't Elfde Gebod</b>   | <b>€ 19,50</b> | <i>Gevuld met spinazie, drie soorten kaas, gepofte knoflook en een bechamelsaus. Geserveerd met salade.</i>  |                            |
| <i>Gegrilde biefstuk met een saus van blauwschimmel, knoflook en gepofte tomaatjes. Geserveerd met groentes van het seizoen en frites.</i> |                | <b>Coq au vin</b>  | <b>€17,50</b>              |
| <b>Saté 't Elfde Gebod</b>   | <b>€ 16,50</b> | <i>Traditioneel bereide scharrelkippenbout met rode wijn, knol en bieten. Geserveerd met krieltjes uit de oven.</i>                                      |                            |
| <i>Drie spiesjes van varkenshaas met satésaus, kroepoek, gebakken uitjes en salade en frites</i>   |                |  <b>Bastilla</b>  | <b>€13,50</b>              |
| <b>Twee spiesjes</b>   | <b>€ 14,00</b> | <i>Een gerecht uit Noord Afrika. Filodeeg gevuld met onder andere diverse bonen, kool, paprika, ras el hanout en kaneel. Geserveerd met witte rijst.</i> |                            |

### EXTRA'S

Extra saus naar keuze	€ 2,50
Extra portie frites	€ 2,50
Extra salade	€ 2,50

Ergens allergisch voor? Laat het ons weten en wij helpen u bij uw keuze.



Wij willen voedselverspilling tegengaan; vraag ons gerust om een doggybag!



## SALADES

### Caesar Salade € 13,00

Salade met ansjovisdressing, Parmezaanse kaas, olijven, gebakken kip en gegrilde spek.

### Gamba salade € 15,00

Salade met tijgergarnalen gebakken in knoflook en rode peper. Met paprika, zeewier en geroosterde amandelen

### Poke bowl € 14,00

Salade van parelcouscous, zoetzure komkommer, haricot verts, guacamole, groene asperges en cashewnoten

Alle salades worden geserveerd met stokbrood en olijfolie.

Alle salades kunnen ook als voorgerecht besteld worden.

## KINDERGERECHTEN

### Poffertjes €5,50

Met poedersuiker, roomboter en discodip.

### Bitterballen, kaassoufflés, €5,50

#### kipnuggets of satéstokje

Met salade, appelmoes en frites.

### Kinderijsje €4,50

Vanille- of aardbeienijsje geserveerd in verrassingsbeker. Om mee naar huis te nemen!

## DESSERTS



### Dame Blanche €5,50

Drie bollen vanille-roomijs met warme chocoladesaus, slagroom en een wafeltje.

### Fondant € 6,50

Een warm chocoladetaartje met een vloeibare kern, geserveerd met vanille-roomijs. (bereidingstijd ± 15 min.)



### Lauw-warme appeltaart €4,00

Met vanille-roomijs. €5,00

### Affogato €3,50

Bol vanille-roomijs overgoten met hete espresso  
Met likeur 't Elfde Gebod. €5,50

### Gebak van het moment € 5,00

Ambachtelijk gebak uit eigen keuken of lokale banketzaak.

### Speculaas parfait € 6,00

Met koffie-walnotencrumble en peer.  
Gaat goed samen met onze prijswinnende koffie!

### Kaasbordje € 7,50

Drie soorten kaas van de markt met vijgencompote, walnoten en kletzenbrood.

Ergens allergisch voor? Laat het ons weten en wij helpen u bij uw keuze.

## BORRELKAART

### GEFRITUURDE BORRELHAPJES

Frikandellen met mayonaise € 5,00

*10 snacks*

🌿 Mini kaassoufflés met curry € 6,00

*10 snacks*

Portie warme hapjes met curry € 6,00

*12 snacks uit de frituur.*

Plateau assorti € 11,00

*24 snacks uit de frituur met curry en mayonaise.*

*Extra sausje + € 0.50. Keuze uit: mayonaise, ketchup, mosterd, chilisaus, curry, knoflooksaus, mosterdmayonaise.*

## BITTERBALLEN



Bitterballen met mosterd € 5,00

*10 snacks*

Bourgondische bitterbal Per stuk € 0,80

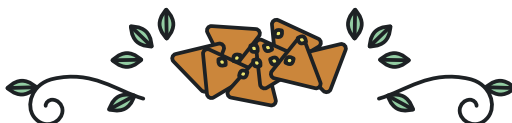
*Luxe bourgondische rundvleesbitterbal:*

*'De Bourgondiër'. Deze zijn gemaakt volgens typische en traditionele Brabantse receptuur van speciaal geselecteerd draadjesrundvlees.*

*Geserveerd met mosterd.*

Leffe stoofvleesbitterbal Per stuk € 0,80

*Volgens traditioneel recept van speciaal geselecteerd draadjesrundvlees. Bereid met een bruin biertje van Leffe, laurier, tijm en rode wijn azijn. Geserveerd met mosterd.*



## ONZE LECKERNIJEN

Livar bordje € 13,00

*Overheerlijk zachte paté en prosciutto van het Livar varken met kletzenbrood en uien marmelade.*

Nacho's € 7,50

🌿 *Nacho's uit de oven met kaas, zure room, jalapeño's, guacamole en tomatensalsa*

🌿 Kaasbordje € 7,50

*Drie soorten kaas van de markt met vijgencompote, walnoten en kletzenbrood.*

**Weekend/weekplank** wisselprijs

*Een borrelplank vol diverse lekkernijen van het moment.  
Zie de krijtborden voor meer informatie of vraag de bediening.*

