



't Elfde Gebod

DRANK- & EETBIJBEL

dranken



ONZE KOFFIE CREATIES

Koffie	€ 2,30
Espresso	€ 2,30
Espresso Doppio	€ 4,00
Cortado	€ 2,60
Cappuccino	€ 2,70
Koffie Verkeerd	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 2,90

Naked Gun Espresso Doppio € 4,00

Deze espresso wordt gezet door middel van een filterdrager zonder uitloopstuk, een Naked Gun. Hierdoor worden er meer smaken en aroma's opgevangen.

Flat White € 4,30

Dubbele espresso met melkschuim.

Affogato € 3,50

Bol vanille-roomijs overgoten met hete espresso.

Affogato 't Elfde Gebod € 5,50

Bol vanille-roomijs overgoten met hete espresso en 't Elfde Gebod likeur.

IJskoffie 't Elfde Gebod € 4,70

Huisgemaakte ijskoffie met espresso, volle melk en naar keuze vanille, hazelnoot, amaretto of karamel siroop.

Hazelnoot Latte € 4,50

Koffie creatie met warme melk, shot espresso en Monin hazelnoot siroop. Afgetopt met slagroom en stroopwafelcrumble.

Extra shot Monin Siroop + € 0,50

Vanille, amaretto, karamel of hazelnoot

Decafé + € 0,10

Sojamelk + € 0,20

DE ENIGE ÈCHTE

Warme chocomel	€ 3,00
Met slagroom	€ 3,50
Met rum en slagroom	€ 5,50

SPECIALKOFFIES

Irish Coffee (Jameson) € 6,50

Traditionele Ierse koffie geserveerd met basterdsuiker en ongezoete room.

Cubaanse Koffie (Havana Rum) € 6,50

Fransen Koffie (Grand Marnier) € 6,50

Tilburgse Koffie (Schrobbeleër) € 6,50

Hasselt Kaffee € 6,50

Italiaanse Koffie (Disaronno Amaretto) € 6,50

Mexicaanse Koffie (Kahlua) € 6,50

Spaanse Koffie (Licor 43 of Tia Maria) € 6,50

Koffie 't Elfde Gebod (ons geheime recept!) € 6,50



ONZE THEEËN

Peeze Communitea	€ 2,30
Ceylon	Groene thee passievrucht
Jasmijn	Rooibos
Earl Grey	Bosvruchten
Chai	Citroen
Groen	Marrocan Mint
Kamille	Gember & Citroengras

Verse theeën

Witte thee	€ 2,50
Darjeeling thee	€ 2,50
Muntthee	€ 3,00
Gemberthee	€ 3,00

Thee toevoegingen

Sinaasappel, citroen	€ 0,30
Gember, verse munt, honing	€ 0,50

TAART

Lauwwarme appeltaart	€ 4,50
Van Zoete Zaken, met een toefje slagroom	
	Met bol vanille ijs + € 1,50

Gebak van het moment	wisselprijs
Ambachtelijk gebak van Zoete Zaken of uit eigen keuken.	

Met bol vanille ijs + € 1,50

VERS EN ZUIVEL

Vers geperste jus d'orange	€ 3,50
Volle melk	€ 2,20

FRISDRANKEN

Pepsi Cola regular / max	€ 2,50	Fristi	€ 2,70
Sisi Sinas	€ 2,50	Chocomel De enige èchte	€ 2,70
Seven-up	€ 2,50	Red Bull	€ 4,50
Sourcy rood / blauw	€ 2,50	Tafelwater 0.75 ltr rood / blauw	€ 5,70
Lipton Ice Tea regular / green tea	€ 2,70	Fever Tree	
Royal Club	€ 2,70	Ginger Beer	€ 3,50
Cassis	Tonic	Indian Tonic	€ 3,50
Ginger Ale	Tomatensap	Ranja	klein € 1,10
Bitter Lemon	Sinaasappelsap		groot € 2,20
Appelsap			
Rivella	€ 2,70		

alcoholische dranken



GEDISTILLEERD

BINNENLANDS

Bokma Jonge/Oude Jenever	€ 2,50
Ketel 1 Jonge Jenever	€ 2,50
Schrobbeleër	€ 2,50
Dujardin Vieux	€ 2,50
Beerentzen Apfelkorn	€ 2,50
Coerbergh Classic Bessenjenever	€ 2,50
Bols Corenwijn	€ 2,50
Jägermeister	€ 2,50
Boswandeling	€ 2,50

BUITENLANDS

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 1 Vodka	€ 5,00
Malibu	€ 5,00
Passoa	€ 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
Culibite Limoncello	€ 5,00



COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 6,00
Heerlijke zomerse Aperol met prosecco, sodawater en sinaasappel.	
St. Germain Spritz	€ 8,50
Ook bekend als Hugo! Verfrissend met elderflowerlikeur, prosecco en munt.	
Limoncello Spritz	€ 7,50
Frisse cocktail met Limoncello, prosecco, sodawater, citroen en munt.	
Moscow Mule	€ 7,50
Eristoff Vodka, Fever Tree Ginger Beer en verse limoen.	
Bloody Mary	€ 8,00
Ketel One Vodka met gekruide tomatensap en citroen.	

WHISKY & WHISKEY

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

PERFECT SERVE GIN & TONICS

Bombay Sapphire	€ 7,50
& Fever Tree Indian Tonic	
Met limoen.	
Damrak Gin	€ 8,00
& Fever Tree Indian Tonic	
Met sinaasappel.	
V2C Classic Dutch Dry Gin	€ 10,00
& Fever Tree Indian Tonic	
Met gember.	

bieren



BIEREN OP TAP

BRAND

Fluitje	18 cl	5%	€ 2,50
Voetje	20 cl	5%	€ 2,70
Vaasje	25 cl	5%	€ 3,10

'T ELFDE BLOND

Huisgebrouwen	25 cl	6.8%	€ 4,20
---------------	-------	------	--------

PAULANER HEFE WEISSE

30 cl	5.5%	€ 4,30
50 cl	5.5%	€ 6,50
100 cl	5.5%	€ 13,00

WESTMALLE DUBBEL

25 cl	7%	€ 3,60
33 cl	7%	€ 4,80

LAGUNITAS IPA

30 cl	6.2%	€ 4,80
-------	------	--------

WISSELKRANEN & BIERBIJBEL

Benieuwd naar onze wisselkransen en wisselbieren? Kijk op de krijtborden of vraag de bediening naar onze bierbijbel.

MOEITE MET KIEZEN?

Bierproefplankje!

Drie kleine tapbierjes naar keuze € 8,50

Gij zult genieten



BIEREN OP FLES

PILSNERS

Brand Pilsener	5%	€ 3,20
DAB Dortmunder Pilsener	4.8%	€ 3,50

WIT

Vedett Extra White	4.7%	€ 4,10
† La Trappe Witte Trappist	5.5%	€ 4,10
Brouwerij 't IJ, IJwit	6.5%	€ 5,20

BLOND / ZWAAR BLOND

Brouwerij 't IJ, Blondie	4.8%	€ 5,00
† La Trappe Blond	6.5%	€ 5,30
Omer Traditional Blond	8%	€ 5,80
Duvel	8.5%	€ 5,80

AMBER / ALES

De Koninck "Bolleke"	5.2%	€ 4,50
Orval	6.2%	€ 5,50
Delerium Argentum	7%	€ 5,60
† La Trappe Isid'or	7.5%	€ 5,90

IPA

Kompaan Levensgenieter (New England)	4,5%	€ 5,70
Brewdog Clockwork Tangerine (Session)	4,5%	€ 5,60
Texels Overzee IPA	6%	€ 4,80
Brand IPA	6%	€ 3,90
Breugem Saens (Double)	7,9%	€ 6,50

STOUT / PORTER

Lowlander Poorter	6%	€ 6,00
The Musketeers,	9%	€ 5,50
Troubadour Imperial Stout		
Van Vollenhoven's Extra Stout	7,1%	€ 5,80
Viven Rookporter	7%	€ 5,50

DONKER / DUBBEL

† La Trappe Dubbel	7%	€ 5,30
Kasteel Rouge	8%	€ 5,40
† Chimay Bleue	9%	€ 6,10
Seef Nonkel Pater Quadubbel	9%	€ 5,20
† La Trappe Quadrupel	10%	€ 6,40

TRIPLE

Fourchette	7,5%	€ 5,30
Karmeliet Tripel	8,4%	€ 5,90
Gouden Carolus Tripel	9,0%	€ 5,90
† Westmalle Tripel	9,5%	€ 5,50

FRUIT / CIDER

Amstel Radler	5,2%	€ 4,50
Lindemans Kriek	6,2%	€ 5,50
Liefmans Fruitesse	7%	€ 5,60
Bandit Apple Cider	7,5%	€ 5,90
Acid Drop Berliner Weisse	3,5%	€ 6,20
Desperados	5,9%	€ 4,90

ALCOHOLVRIJ

Heineken 0.0	0.0%	€ 2,70
Amstel Radler 0.0	0.0%	€ 2,70
Affligem Blond 0.0	0.0%	€ 2,90
Paulaner Alcoholfrei	0.5%	€ 3,50
VandeStreek Playground IPA	0.5%	€ 5,50



OFFICIEEL TRAPPISTENBIER

Gij zult genieten

van Bilsen wijnen



HUISWIJNEN

15cl € 4,00

50cl € 13,30

75cl € 20,00

15cl € 4,50

50cl € 15,00

75cl € 22,50

WITTE WIJN

Cantine due Palme Levro Bianco 2019

Puglia - Italië

Druivenras: Chardonnay

WITTE WIJN

Elvia 2019

Utiel Requena - Spanje

Druivenras: Verdejo

ROSÉ WIJN

Ficada Rosé 2019

Península de Setúbal - Portugal

Druivenras: Castelão

ROSÉ WIJN

Olivier Sumeire Le Rosé de S 2019

Vin de Pays de Méditerranée - Frankrijk

Druivenrassen: Grenache - Carignan - Syrah

RODE WIJN

Cantine due Palme Levro Rosso 2018

Puglia - Italië

Druivenras: Negroamaro

RODE WIJN

Hauts de Margon Rouge 2018

Pays d'Oc - Frankrijk

Druivenrassen: Merlot - Cabernet

WIJNTIPS

WITTE WIJN

Mas Bres Stella 2019

Pays des Cévennes - Frankrijk

Druivenrassen: Rolle - Pinot Gris - Riesling

15cl € 5,20

50cl € 17,30

75cl € 26,00

Weingut Zehe-Clauss MC Edition trocken 2019

Rheinhessen - Duitsland

Druivenras: Weissburgunder

15cl € 5,70

50cl € 19,00

75cl € 28,50

RODE WIJN

Vña Falernia Reserva 2015

Elqui Valley - Chili Druivenras: Syrah

15cl € 5,00

50cl € 16,70

75cl € 25,00

Cantine Due Palme Primitivo di

Manduria Sangaetano 2018

Puglia - Italië

Druivenras: Primitivo

15cl € 5,90

50cl € 19,70

75cl € 29,50

OVERIG

Kronenland

Moezel, Duitsland

€ 4,00

Schloss Sommerau

Alcoholvrije wijn

€ 4,00

Muscat de St. Jean de Minervois

Dessertwijn

€ 4,50

Casa Bianca Asolo Prosecco

Frizzante (20cl = 2 glazen)

Mousserende wijn

€ 13,00

Casa Bianca Prosecco di Trevioso

Frizzante (75cl)

Mousserende wijn

€ 25,00

Dow's Port Ruby, Tawny, White

€ 3,80

Dow's Port Tawny 10 jaar

€ 5,50

Dow's Port Tawny 20 jaar

€ 9,50

Los Patos Sherry Dry, Medium

€ 3,80

Martini Rood, Wit

€ 3,80

Crodino (Alcoholvrij)

€ 2,50

Gij zult genieten

borrelkaart



Onze lekkernijen en flammkuchen zijn te bestellen tot 21:00

ONZE LEKKERNIJEN

Scampi fritti € 4,50

Scampi's gefrituurd in beignetbeslag met limoenmayonaise.

Rustieke bol € 6,00

Mediterraanse broodbol met roomboter, fleur de sel en aioli.

Borrelplank Assorti € 13,00

12 gefrituurde snacks, blokjes kaas en parmaham met mayonaise, curry en mosterd.

Borrelplank Vega € 14,00

4 minikaassoufflés, 4 miniloempia's, 4 vegetarische vlammetjes, blokjes kaas en olijven met mosterd en chilisaus.

Borrelplank 't Elfde Gebod € 17,00

Kleine nacho's, 3 bitterballen, 3 frikandelletjes, 2 minikaassouffles, 2 kipnuggets, 2 uienringen, blokjes kaas, parmaham en olijven met mayonaise, curry en mosterd.

Huisgemaakt kaaskroketje € 3,50
Met truffelmayonaise.

Ambachtelijk garnalenkroketje € 4,50
Met limoenmayonaise.

Nacho's € 6,50
Nacho's uit de oven met tomatensalsa en jalapeño, gratineerd met mozzarella.
Geserveerd met zure room.

Kaas en olijven € 5,50
Met mosterd.

FLAMMKUCHEN

Dun laagje knapperig deeg uit de oven met crème fraîche, dun gesneden rode ui en Parmezaanse kaas. Keuze uit:

Klassiek € 6,50
Met gebakken spekreepjes.

Zalm € 7,50
Met gerookte zalm.

Toscane € 6,50
Met gegilde courgette en zongedroogde tomaten.

GEFRITURDE BORRELHAPJES

Onze gefrituurde borrelhapjes zijn te bestellen tot sluitingstijd

Frikandellen € 5,00
10 stuks, met mayonaise of curry.

Minikaassoufflés € 6,00
10 stuks, met curry.

Portie warme hapjes klein (12) € 6,00
Gemengde gefrituurde snacks, normaal (24) € 12,00
met curry en mayonaise. groot (36) € 18,00

Rundvleesbitterballen € 5,00
10 stuks, met mosterd.

Bourgondische bitterbal per stuk € 0,85
Luxe bourgondische rundvleesbitterbal van "de Bourgondiër". Geserveerd met Dijonmosterd.


Leffe stoofvleesbitterbal per stuk € 0,85
Luxe bourgondische rundvleesbitterbal van "de Bourgondiër". Bereid met bruin bier van Leffe, laurier en tijm. Geserveerd met Dijonmosterd.

Gij zult genieten

lunchkaart



SOEPEN

-  **Gegratineerde uiensoep** € 6,50
Goed gevulde uiensoep kleiner kopje € 4,00
met gratineerde kaascroûton.

- Bisque de crevettes** € 8,00
Rijkgevulde bisque van garnalen kleiner kopje € 6,00
met diverse soorten vis.

SANDWICHES

*Keuze uit witte of bruine boterhammen
van bakkerij "Brood op maat"*

- Clubsandwich kip** € 9,00
Drie getoaste boterhammen met gemarineerde
kippendijen, gegrild spek, little gem, gebakken
eitje, kaas en saus van paprika.

Twee boterhammen € 7,00

- Herfst sandwich** € 9,00
Drie getoaste boterhammen met dungseden
varkenspastrami, dragonmayonaise, gestoofde
zuurkool en komijnkaas.

Twee boterhammen € 7,00

- Clubsandwich zalm** € 9,50
Drie getoaste boterhammen met gerookte zalm,
little gem, wasabimayonaise en gebakken eitje.

Twee boterhammen € 7,50

VISGERECHTEN

- Garnalenkroketten** € 11,50
Ambachtelijke kroketjes gevuld met
Hollandse garnalen.
Geserveerd met salade,
garnaaltjes, limoenmayonaise en
toast.

- Tomaat crevettes** € 13,50
Coeur de boeuf tomaat gevuld met
handgepelde Hollandse garnaaltjes
en rivierkreeftstaartjes, little gem en
een mayonaise van limoen en
gerookte paprika.

- Duo kroketjes** € 11,50
Combinatie van een
garnalenkroketje en een
kaaskroketje.
Geserveerd met bijpassende
garnituur.

TOSTI'S / CROQUES


*Keuze uit witte of bruine boterhammen
van bakkerij "Brood op maat"*


- Croque** € 6,50
Twee boterhammen belegd met ham en kaas,
gegratineerd met bechamel en Gruyère.
Geserveerd met salade en ketchup.
Met gebakken eitje + € 1,00

- Tosti varkenspastrami, komijnkaas
en zuurkool** € 6,50
Geserveerd met salade en dragonmayonaise.

- Tosti ham en/of kaas** € 5,50
Geserveerd met salade en 't Elfde tostisauz.

EIERGERECHTEN

-  **Eggs benedict** € 8,50
Getoast brioche brood met twee gepocheerde
eieren en Hollandaisesaus.
*Met naar keuze: gerookte zalm
of beenham of gegrilde portobello.*

-  **Uitsmijter** naturel 6,00
Twee witte of bruine boterhammen met drie
gebakken eieren.

*Keuze uit de volgende toppings:
Ham, belegen kaas, gebakken spek,
champignons. ui en/of tomaat. per topping € 0,80*



VLEESGERECHTEN

Steak tartaar € 15,50

Fijn gesneden rundvlees met eigeel, salade van rivierkreeftstaartjes, wasabimayonaise en zoetzuur van bundelzwam. Geserveerd met frites.

Bourgondische kroketten € 8,00

Twee rundvleeskroketten van "de Bourgondiër". Geserveerd met brood of frites.

Hamburger 150 gram € 14,00 dubbele 300 gram € 18,50

Burger van 100% rundvlees met homemade bbq-saus, uienchutney, spek en kaas. Geserveerd op brioche brood met koolsalade en frites.

Biefstuk € 17,50

Rumpsteak met pepersaus, salade en frites.

Saté 't Elfde Gebod € 14,50

Twee spiezen van gemarineerde varkenshaas met satésaus, kroepoek en gebakken uitjes. Geserveerd met atjar en brood of frites.

VEGETARISCHE GERECHTEN

Pappardelle € 14,50

Met gebakken paddenstoelen, truffelroom en vers geraspte Parmezaanse kaas.

Kaaskroketjes € 10,50

Twee huisgemaakte kaaskroketjes geserveerd met truffelmayonaise, zuurkool en toast.

FLAMMKUCHEN

Dun laagje knapperig deeg uit de oven met crème fraîche dun gesneden rode ui en Parmezaanse kaas. Keuze uit:

Klassiek € 6,50

Met gebakken spekreepjes.

Zalm € 7,50

Met gerookte zalm.

Toscaane € 6,50

Met gegrilde courgette en zongedroogde tomaatjes.

SALADES

Salade Caesar € 15,50

Salade met gemarineerde en gebakken kippendijen, ijsbergsla, dragonmayonaise, croûtons, gekookt ei en Parmezaanse kaas.

Salade Langoustine € 17,50

Salade met gerookte zalm, Hollandse garnalen, gegratineerde langoustine, gekookt ei, rode ui, ijsbergsla en limoenmayonaise.

Vegetarische Couscous salade € 15,50

Salade met parelcouscous, gebakken paddenstoeltjes, pompoen, crouton met geitenkaas, coeur de boeuf, ijsbergsla, uienchutney en kruidenvinaigrette.

Alle salades kunnen tegen een gereduceerde prijs als kleine portie worden besteld. (- € 2,00)

**BEKIJK OOK ONS
KRIJTBORD VOOR
DE LUNCHTIP!**

dinerkaart



Scampi fritti € 4,50

Scampi's gefrituurd in beignetbeslag met limoenmayonaise.

Rustieke bol € 6,00

Mediteraanse broodbol met roomboter, fleur de sel en aioli.

SOEPEN

 **Gegratineerde uiensoep** € 6,50

Goed gevulde uiensoep met gratineerde kaascroûton.

Bisque de crevettes € 8,00

Rijkgevlude bisque van garnalen met diverse soorten vis.

VOORGERECHTEN

Tomaat crevettes € 13,50

Coeur de boeuf tomaat gevuld met handgepelde Hollandse garnaaletjes en rivierkreeftstaartjes, little gem en een mayonaise van limoen en gerookte paprika.

Garnalen kroketten € 11,50

Ambachtelijke kroketjes gevuld met Hollandse garnalen. Geserveerd met salade, garnalen, limoenmayonaise en toast.

Steak tartaar € 12,50

Fijn gesneden rundvlees met eigeel, salade van rivierkreeftstaartjes, wasabimayonaise, en zoetzuur van bundelzwam

 **Kaaskrokotjes** € 10,50

Twee huisgemaakte kaaskrokotjes geserveerd met truffelmayonaise, zuurkool en toast.

Duo krokotjes € 11,50

Combinatie van een garnalenkrokotje en een kaaskrokotje.
Geserveerd met bijpassend garnituur.

 **Ravioli** € 10,50

Ravioli gevuld met pompoen en ricotta.
Geserveerd met saliecrème, pompoenpitten en Parmezaanse kaas.

HOOFDGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites of met bijpassend garnituur

Steak tartaar € 15,50

Fijn gesneden rundvlees met eigeel, salade van rivierkreeftstaartjes, wasabimayonaise en zoetzuur van bundelzwam.

Zeewolffilet € 19,50

Geserveerd met verschillende bereidingen van pompoen, gebakken paddenstoelen, kreeftensaus en pommes duchesse.

Runder rib-eye € 25,50

Dry-aged runder rib-eye met bearnaisesaus en seizoensgroente.

Tournedos Rossini € 24,50

Malse tournedos op brioche brood met madeira-truffeljus, groente en aardappelwedges.

Met gebakken eendenlever + € 5,50


 **Jackfruit-kikkererwtenburger** € 15,50

Huisgemaakte burger van jackfruit, kikkererwten en pistache nootjes met port salut en bbq-saus op een brioche broodje. Geserveerd met koolsla.



Biefstuk € 17,50

Rumpsteak met pepersaus en seizoensgroente.

 **Pappardelle** € 14,50

Met gebakken paddenstoelen, truffelroom en vers geraspte Parmezaanse kaas.

Sliptongetjes à la meunière € 18,50

Sliptongetjes gebakken in roomboter, afgeblust met citroen.
Geserveerd met seizoensgroente.

Saté 't Elfde Gebod € 16,50

Drie spiezen van gemarineerde varkenshaas met satésaus, kroepoek en gebakken uitjes.

Shanghai ribbetjes € 17,50

Losgesneden ribbetjes gekookt in onze "Shanghai" marinade.
Geserveerd met gebakken uitjes, aioli en koolsalade.

Hamburger 150 gram € 14,00
dubbele 300 gram € 18,50

Burger van 100% rundvlees met homemade bbq-saus, uienchutney, spek en kaas.
Geserveerd op brioche brood met koolsalade.

Poussin € 18,50

Piepkuiken uit onze rotisserie met knoflook, tijm en citroen.


SALADES

Salade Caesar € 15,50

Salade met gebakken en gemarineerde kippendijen, ijsbergsla, dragonmayonaise, croûtons, gekookt ei en Parmezaanse kaas.

Salade Langoustine € 17,50

Salade met gerookte zalm, Hollandse garnalen, gegratineerde langoustine, gekookt ei, rode ui, ijsbergsla en limoenmayonaise.

 **Vegetarische Couscous salade** € 15,50

Salade met parelcouscous, gebakken paddenstoeltjes, pompoen, crouton met geitenkaas, coeur de boeuf, ijsbergsla, uienchutney en kruidenvinaigrette.

KINDERGERECHTEN

Poffertjes € 5,50

Met poedersuiker, roomboter en discodip.

Bitterballen, kaassoufflés of kipnuggets € 5,50

Geserveerd met appelmoes en frites.

Roversbordje € 0,00

Een leeg bordje voor de allerkleinste om mee te eten met iedereen aan tafel.

Kinderijsje € 2,50

Bol vanilleijs met discodip, slagroom en een ijshoorntje.

desserts



DESSERTS

Panna cotta van geitenkaas € 5,50

Met walnoten, rucola, vijgenjam en pompoenijs.

Dame blanche € 4,50

Vanille-roomijs met warme chocoladesaus en slagroom.

Groene appelijs € 6,50

Met ingemaakte appel, stoofpeer en stroopwafelcrumble.

Chocolade fondant € 6,50

Een warm chocoladetaartje uit de oven met een vloeibare kern. Geserveerd met vanille-roomijs.

Lauw-warme appeltaart € 4,50

Van Zoete Zaken.

Met bol vanille ijs + € 1,50

Gebak van het moment wisselprijs

Ambachtelijk gebak van Zoete Zaken of uit eigen keuken.

Met bol vanille ijs + € 1,50

Affogato € 3,50

Bol vanille-roomijs overgoten met hete espresso.

Affogato 't Elfde Gebod € 5,50

Bol vanille-roomijs overgoten met hete espresso en 't Elfde Gebod likeur.