

GEWOON LEKKER BIJ DE BORREL

Broodplankje ✓ **6,75**

Met een smeersel van hummus, tomatenchutney, Za'atarkruiden en notencrunch

Borrelplank de luxe **27,50**

Boerenbrood - hummus - olijven - gerookte zalm - droge worst van Brandt & Levie - Reypenaer kaas - baby uitjes op aceto balsamico - tonijnsalade - carpaccio van gerookte rib-eye - nachos - paprika

Bitterballen van de Jong

(8 stuks) 8,50 **(16 stuks) 14,50**

Grove mosterdmayonaise

Bittergarnituur Borrelmaatjes

(8 stuks) 9,50 **(16 stuks) 15,50**

Gemengde bittergarnituur met chilisaus

Truffelfrietjes, Parmezaanse kaas ✓ **7,50**

Verse frieten met truffelmayonaise van zwarte truffel uit Italië, bieslook, vers geroosterde hazelnoten en truffelzout

Frietje Stoofvlees **14,50**

Lekker Frans stoofgerecht van rundvlees in rode bourgognewijn, champignons, bleekselderij, wortelen, uitjes en reepjes spek

Nachos pulled pork **12,50**

Nachos uit de oven met pulled pork, paprika, kaas en Jalapeños

✓ dan met kimchi en romige kaas

Oesters & lime **per stuk 3,50**

Zeeuwse Oesters met vinaigrette van rode wijn 3*9,50 6*18 9*25

Kaasplankje Fanfare **14,50**

Oude Reypenaer - Bleu de Wolvega - Brie - verassings kaasje - noten - vijgenconfiture

Hollandse Charcuterie **14,50**

Paté, gedroogde ham en worsten van Brandt & Levie met cornichons en Dijon mosterd

<p>High wine / beer 29,50 p.p.</p> <p><i>Fanfare favorites & fine wines of beer</i></p> <p>3 gangen diverse hapjes met een plank van 5 glaasjes verschillende wijnen/bieren, ijswater met munt, sinaasappel en citroen.</p> <p>Nachos pulled pork</p> <p>***</p> <p>Huisgemaakt soepje van onze chef</p> <p>***</p> <p>Uitgebreide borrelplank: Boerenbrood - hummus - olijven - gerookte zalm - droge worst van Brandt & Levie - Reypenaer kaas - baby uitjes op aceto balsamico - tonijnsalade - carpaccio van gerookte rib-eye - paprika</p>

Onze wijn of bier plank **13,50**

Wijnproeverij van 5 verschillende wijnen/bieren. Leuke manier om verschillende bieren/wijnen te proeven.



Ook hebben we dit met 5 van Wees jenever



Heeft u een allergie? Meld het ons!

Wijnen uit de kelder van de dirigent

Onze rosé wijnen

		$\frac{1}{2}$	
Portillo Malbec Rosé	4,75	17	25
Sappig rood fruit			
Domaine Ott, Rosé			50
Kwaliteit uit de Provence			
Polderparel	4,75	17	25
Maronesse bij ons uit de polder, kleine bubbel			

Onze Witte wijnen

Maronesse	4,50	16	23
Johanniter, levendig fris			
Portillo Salentein	5,00	19	27
Sauvignon blanc, stuivend			
DeGras Estate	5,75	20	30
Chardonnay vol romig uit Chili			
Entre Deux Mers	6,00	23	33
Complexe neus van fruit			
Grüner Veltliner	6,50	26	36
Dürnberg uit Oostenrijk			
Christoffel	4,50	16	30
Zoete moezelwijn met mooie fruitgeur			
Duca Di Salaparuta			38
volle Chardonnay met mooie hout tonen			
Beringer Chardonnay			45
Californië			
Albert Bichot Vieilles Vignes			35
Chardonnay uit de Bourgogne			
Bernardus Sauvignon blanc			40
Californië 2020			



Meursault	75
Albert Bichot 2017	
Chassagne Montrachet	80
Albert Bichot 2018	
Puligny Montrachet	85
Albert Bichot 2019	
Sancerre	45
Hubert Brochard 2019	
Hamilton Russel Vineyards	55
Chardonnay Zuid Afrika 2020	
Bernardus Chardonnay	50
Californië 2018	
Chablis	55
Grand Renard 2019	
Pouilly Fumé	55
De Laducette 2017	
Baron de L	110
De Laducette 2018	
Chateau Y	195
De droge versie van Chateau d'Yquem 2012	
Trimbach	65
Riesling Selection de Vieilles Vignes 2009	
Schumberger Elzas	35
Pinot Blanc,	
Gewürztraminer	40
Les Sorcie Dopff & irion 2015	
Trimbach Riesling	60
Cuve Frederiec Emile 2004	

Onze Bubbels

Deutz Brut Champagne Frankrijk		65
Deutz Brut Rose Champagne Frankrijk		75
Dom Perignon Vintage Champagne Frankrijk 2010		200


Faustino I Rioja Gran reserva Spanje		50
Chateau Musar Libanon 2012		75
Chateau Musar Libanon 2000/02		85
Chateau Musar Libanon 2013/15		70

ONZE RODE WIJNEN

		$\frac{1}{2}L$	
Laura Hartwig Laluca Merlot Chili	4,75	16	23
Portillo Salentein Malbec Argentinië	5,00	19	27
El Castilla Syrah Argentinië	5,50	21	30
Logan Weemala Shiraz Viognier Australië	6,00	23	33
Bernardus Pinot Noir Californië	7,50	32	45
Pommard Albert Bichot Frankrijk 2017			65
Logan Ridge of Tears Shiraz Australië 2017			40
Brunello di Montalcino, Casisano Italië 2015			65
Casisano Colombaiolo Brunello Italië 2013			85
Hamilton Russel Vineyards Pinot noir Zuid Afrika 2020			60
Rust en Vrede Estate Vineyards Syrah Zuid Afrika 2018			50
Rust en Vrede Estate Vineyards Cabernet S. Zuid Afrika			50 2018
Rust en Vrede Estate Zuid Afrika 2017			65
Magnum 1,5L			110

Saint Joseph Delas Frankrijk 2015	magnum	75
Duas Quintas Reserve douro Portugal 2017		55
Chateau N du pape la crau des papes Frankrijk 2015		60
Tommasi Ripasso Veneto - Italie 2018		35
Amarone Tommasi Italië 2015		65
Jéroboam 3L		215
Bernardus, Marinus Californië 2014		85
Aaldering Lady M, Pinotage Zuid Afrika 2018		45

ONZE DESSERT / PORT WIJNEN

		$\frac{1}{2}L$	
Ramos Pinto 10 yrs Portugal	6,50	45	65
Vecchioflorio Dolce Marsala van Sicilië	5,00	30	45
Aaldering Late Harvest Zuid Afrika 2013	5,50	35	50
Moscato Spumante Italiaans mousserende dessertwijn	4,50	20	30
Fronseca Vintage port Portugal 1994			100

Het betere borrelen

Classic Cocktails 🍸

Mojito	8
Havana rum 3 yr • limoen • munt suikersiroop • soda water	
Mojito passievrucht	9
Havana rum 3 yr • limoen • munt • passievrucht • suikersiroop • soda water	
Caipirinha	8
Cachaca • limoen • rietsuiker • Angostura bitter.	
Kraken & Stormy	8
Bruine Kraken rum • ginger beer • munt suikersiroop • soda water	
Sex on the beach	9
Peachtree likeur • Smirnoff Wodka • verse jus • cranberry sap	
Margarita	8
Tequila • Cointreau • limoen • zoutdrankje	
Cosmopolitan	9
Cranberrysap • limoen • vodka • Cointreau	
Dry Martini (Shaken or Stirred)	8
Bombay dry gin • witte Martini • olijven	
Pornstar martini	11
Vanille Absolut vodka • eiwit • passievruchtensap • limoensap • passievrucht • shotglasje prosecco	
Long Island Iced Tea	9
Smirnoff Wodka • Havana rum 3 yr • Tequila Cointreau • Bombay dry gin • Citroen • cola	
Moscow Mule	8
Smirnoff Wodka • limoen • munt • ginger beer	
Espresso Martini	8
Smirnoff Wodka • Espresso • Kahlúa	

SPARKLING COCKTAILS 🍷

Mimosa Cocktail	6
Verse jus • prosecco • Cointreau	
Aperol Spritz	8
De échte Aperol • prosecco • soda water • verse sinaasappel	
Limoncello Spritz	8
Limoncello • prosecco • soda water • citroen	
Elderflower Spritz (Hugo)	6
Elderflower siroop • prosecco • sodawater • limoen •	



Freixenet Mia Sangria Classic Royale
Rijkelijk gevuld met Spaanse rode sangria en
vers citrusfruit. Dé traktatie uit Barcelona.
Glas 🍷 5,50 halve liter 12,50 liter 22,50

Tiki Cocktails 🍹

Mai Tai	8
Havana 3yr • dry orange • amandelsiroop limoen • Havana bruine rum	
Lapu-Lapu	8
Havana bruine rum • verse jus • limoen • passievruchtensap • rietsuiker	

Mocktails 0.0

Virgin Moscow Mule	5
Seedlip Garden • limoen • munt • ginger beer	
Cold drip Martini Chocolate Virgin	6
Seedlip Spice 94 • cold drip coffee • Monin Chocolate syrup	
Big Juicy	6
Cranberrysap • limoen • verse jus • suikersiroop • passievruchtensap • sodawater	
Homemade Ginger Ale	4
Icetea	4
Lemonade	4
Door onze chef gemaakt volgens eigen recept	
Virgin Mojito	5
Limoensap • rietsuiker • spuitwater • crushed ijs • munt	
Virgin Mojito passievrucht	6
Passievrucht • rietsuiker • spuitwater • crushed ijs • munt	
Crodino	4
Het Italiaanse alcoholvrije aperitief met een bite!	
Hugo 0.0	5
Sprankelend drankje op basis van Elderflower siroop • limoen • munt • soda water	
Seedlip Spice met Fever tree tonic	8
Spice 94 is een complexe mix van aromatische, Jamaicaanse piment & kardamom distillaten	

GEYTBIER

Sinds 2016 brouwen wij zelf ons Geytbier
Met grondstoffen uit Giethoorn, onder andere
de wilde gagel, uit de Wieden geraapt

Geytbier Wittegeyt	(wit)	5
Geytbier Zonnigeit	(blond)	5
Geytbier Gekkigeit	(tripel)	5
Geytbier Bockigeit	(bokbier)	5
Geytbier Stoutegeit	(stout)	5
Geytbier Hoppigeit	(IPA)	5

Gin-tonic

Mombasa	10
Fever-Tree tonic water, kaneelstokjes	
Bulldog Gin & Tonic	10
Stoere gin met een harmonieus karakter, Fever-Tree tonic en limoen jeneverbessen	
Hermit Nederlands	11
Fever-Tree tonic water, passievrucht en munt	
Hendricks Gin	11
Fever-Tree tonic water en verse komkommer	
Gin & Jonnie Nederlands	11
Fever-Tree tonic water, sinaasappel en steranijs	

COLD DRIP ICE COFFEE

Iced Cappuccino Vanille	5
Groot glas met ijsklonten en cappuccino cold drip	
Iced Chai Tea Latte	5
Groot glas met ijsklonten en chai tea latte	
Kokos iced latte	5
Monin kokos •- ijsklonten •- espresso cold drip •- gedroogde kokos	
The coolest coffee, Cold drip Ginger	5
Koude koffie cold drip • sinaasappel • gingerbeer • ijsklonten	
Ook mogelijk met soja of havermelk	0,50
Met slagroom	0,75

Eén moment genieten!

Al ons boerenlandbrood wordt dagelijks vers afgebakken en bestaat uitsluitend uit biologisch bloem, zout, water en een heel klein beetje gist. Bakker Steenstra bereidt dit brood voor ons met zorg, volgens ons recept.


FANFARE LUNCHSPECIALITEITEN

*Elke lunchspecialiteit wordt met of op ons boerenlandbrood geserveerd.
Gerechten zijn tot 16.00 te bestellen.*


Fanfare Sandwich 9,50
Warme beenham, champignons, ui, paprika en satésaus

Croque Monsieur 8,50
Boerenbeenham, kaas en Bechamelsaus


Oeuf Benedictine 11,50
Gepocheerd ei, gerookte zalm, avocado en Hollandaise saus



Avocado Sandwich  8,50
Sandwich met hummus, avocado, zongedroogde tomaat en ei

Tuna Sandwich 9,50
Tonijnsalade op boerenbrood

Kroketten van de Jong
Keuze uit:
Rundvlees kroketten 9,50
Groente kroketten  9,50
Hollandse garnalen kroketten 12,50

Carpaccio van gerookte rib-eye 11,50
Notensla, Parmezaanse kaas, pompoenpitten en truffelmayonaise


Broodje Brie  9,50
Franse Brie, vijgen, walnoten en honing

Klein kopje huisgemaakte soep bij uw lunch?
Tom kha kai
Uiensoep 
Courgette-pesto 

3,00


Specials


Dagelijks maken we onze frieten van de aardappel uit onze eigen provincie. Onze frites blijft zacht-smeuïg van binnen en wordt mooi krokant van buiten. We laten de dunne schil eraan voor een extra aardse smaak en aangename krokante structuur.

Truffelfrietjes met Parmezaanse kaas  7,50
Met truffelmayonaise van zwarte truffel uit Italië, bieslook, vers geroosterde hazelnoten en truffelzout

Pulled Pork & piccalilly 14,50
De draderige structuur van het langzaam gegaarde varkensvlees met mayonaise, verse bieslook, Jalapeño peper en piccalilly gaan bijzonder goed met onze verse frieten

Frietje Stoofvlees 14,50
Lekker Frans stoofgerecht, van rundvlees in rode bourgognewijn, champignons, bleekselderij, wortelen, uitjes en reepjes spek

Creamy Cheese & Kimchi please  13,50
Spicy kimchi met romige kaas, gepekeld groentes en fijngesneden Jalapeño peper

 Vegetarisch
Heeft u een allergie? Meld het ons!

Voor een burger, kijk bij onze hoofdgerechten.



WAT ZAL IK NEMEN?

De ingrediënten van Grand Café Fanfare zijn overwegend duurzaam en komen veelal rechtstreeks bij onze producenten vandaan. Het mooie boerenlandbrood van bakker Steenstra, het in Overijssel geboren wroetvarken, verse vis van Jan van As. Kwaliteitsvlees van keurslager Lantinga uit Wanneperveen. Alle producten worden bij ons met zorg en aandacht gekozen en bereid.

VOORGERECHTEN

Plankje boerenlandbrood ✓	6,75
Met een smeersel van hummus, tomatenchutney, Za'atarkruiden en notencrunch	
Steak tartare	12,50
Op originele wijze bereid met uitjes, cornichons en mosterd	
Chefs voorgerecht	14,50 p.p.
Onze chef maakt voor u een verrassingsvoorgerecht met daarop vis, vlees en een huisgemaakt soepje <i><u>Vanaf 2 personen te bestellen</u></i>	
Warm gerookte zalm	11,50
Met frisse salade en dillemayonaise	
Carpaccio van Lotuswortel ✓✓	10,50
In frambozenazijn gemarineerde lotuswortel, framboosjes, gefrituurde lotuswortelchips en noten.	
Tonijn Tataki	14,50
Gegrilde tonijn met wakame, wasabi mayonaise en tobiko/sojasaus	
Truffel ravioli ✓	11,50
Met gebakken spinazie, grotchampignons, knoflook en groene asperges	
Carpaccio van gerookte rib-eye	12,50
Notensla, Parmezaanse kaas, gebrande noten en truffelmayonaise	
Oesters & lime	per stuk 3,50
Zeeuwse Oesters met vinaigrette van rode wijn	3*9,50 6*18 9*25

Maaltijdsalades

Oosterse bonen salade ✓	12,50
Noedels - sojabonen - taugé - kidneybonen - maïs - sesamzaad - avocado - rode kool - rode peper - cashewnoten	
Caeser salade	14,50
Little gem - gegrilde kip - gepocheerd ei - Parmezaanse kaas - ansjovis	
Oosterse salade met beef teriyaki	15,50
Noedels - sojabonen - taugé - kidneybonen - maïs - sesamzaad - avocado - rode kool - rode peper - cashewnoten	
Of met gegrilde tonijnsteak	16,50

SOEPIE?!

Onze soepen worden geserveerd met een soepstengel.

Fanfare soepproeverij	8,50
Voor wie niet kan kiezen, drie kleine soepjes	
Tom kha kai	7,00
Thaise kippensoep - kokosmelk - citroengras koriander	
Soep van uien ✓	6,00
Met kruidencroutons en geraspte kaas	
Courgette pesto soep	8,50
met vers gerookte paling	
(zonder paling) ✓	7,00



Heeft u een allergie? Meld het ons!

HOOFDGERECHTEN

Al deze gerechten worden geserveerd met een huisgemaakte salade en aardappels uit de oven met olijfolie, knoflook en verse tuinkruiden

Truffel ravioli **20,50**

Met gebakken spinazie, grotchampignons, knoflook en groene asperges

Bloemkool steak **18,50**

Gemarineerd in gerookte paprikapoeder, citroen en verse knoflook

Gevulde aubergine **21,50**

Parelcouscous, ras-el-hanout, walnoot, paprika, tomatensalsa en blauwe schimmelkaas

Zalm met een gekruide korst **24,50**

Zalm uit de oven met een korst van knoflook, citroen, panko en peterselie

Gegrilde tonijnsteak **27,50**

Bospaddenstoelen couscous, zeekraal en teriyakisaus

Chefs menu

42,50 p.p.

Laat u verrassen door de chef met dit menu

Chefs voorgerecht

Charcuterie van vlees en vis met een lekker kopje huisgemaakte soep

Chefs hoofdgerecht

Ook hier zal de chef jullie aangenaam verrassen met verschillende hoofdgerechten.

Geserveerd met aardappel- en groentegarnituur.

Chefs dessert

Proeverij van diverse kleine nagerechten

Dit menu is vanaf 2 personen te bestellen

 Vegetarisch
  Veganistisch

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Fanfare burgers

Fanfare Beef burger **17,50**

100% Runderburger - Brie - Chimichurri - sla - tomaat - komkommer - huisgemaakte friet

Beef en Pork burger **22,50**

100% Runderburger - Pulled Pork - Chimichurri - sla - tomaat - Jalapeño peper - huisgemaakte friet

Burger Vegan style **17,50**

Onze eigen Fanfare groenteburger - Chimichurri - sla - tomaat - komkommer - huisgemaakte friet

Voor erbij

- * Groene asperges gebakken op de grill met knoflook en sojasaus **4,50**
- * Bakje huisgemaakte friet met piccalilly mayonaise **4,50**
- * Truffelfriet, truffelmayonaise, sjalot, hazelnoten en truffelzout **7,50**
- * Paddenstoelenroomsaus **2,50**
- * Madeira-truffeljus **2,50**
- * Pepersaus **2,50**
- * Kruidenboter **2,50**

Fanfare mixed grill **32,50 p.p.**

Vanaf 2 personen, 300 gram vlees.

Biefstuk - Roastpork - Boeuf Bourguignon
Geserveerd met truffelfriet.

Overijssels Roastpork **22,50**

Overijssels varken, muscovado suiker, honing en Geytbier. Gegaard op 62°C.

Poussin **21,50**

Kippetje gemarineerd in zoetzure marinade.
Geserveerd met truffelsaus.

Steaks van diamanthaas

- House steak (200 gr) **24,50**
- Big steak (300 gr) **29,50**

Steak Rossini **32,50**

Onze big steak geserveerd met Madeirajus en eendenlever.

Boeuf Bourguignon **26,50**

Op originele wijze bereid. Rundvlees gegaard in een volle Bordeaux wijn, ui, wortel, champignons en spekjes.

DESSERTS

Koffie met macarons 7,50

Koffie of thee met macarons, geserveerd met slagroom.

Café Glacé 8,50

Vanille roomijs, espresso, meringue en slagroom

Omelet Sibérienne 8,50

Taartje van vanille roomijs en eiwit. Afgewerkt met gebrande meringue en slagroom

Crème Brûlée 8,50

Geserveerd met vanille-ijs en slagroom

Zoete verleiding proeverij 11,50 p.p.

Je proeft van alles, dit is voor de echte "dessertgekken"

Te bestellen vanaf 2 personen



Hazelinobol dessert (Glutenvrij) 7,50

Vanille-ijs en slagroom

Kaasplankje Fanfare (2pers) 14,50

Oude Reypenaer - Bleu de Wolvega - Brie - verrassings kaasje - noten - vijgenconfiture

White lady 8,50

Vanille-ijs - chocoladesaus - crumble van Tony Chocolonely caramel/zeezout

Kids ijsje 4,50

Bol ijs met slagroom en een verrassing.

Espresso Martini 8,00

Smirnoff Wodka • Espresso • Kahlúa

Glas dessertwijn 5,00

Iets lekker erbij of erna

- Amaretto, Baileys, Cointreau 4,50
- Licor 43, Drambuie, Limoncello 4,50
- Grand Marnier, Tia Maria 4,50
- Remy Martin V.S. 3y 4,50
- Remy Martin V.S.O.P 5y 5,50
- Calvados V.S.O.P. 5,50
- Sambuca 4,50
- Grappa Torres 4,75

**COFFEE SPECIALS
ALLEN MET SLAGROOM**

- Irish coffee (met Ierse whiskey) 7,00
- French coffee (met Grand Marnier) 7,00
- Italian coffee (met Amaretto) 7,00
- Spanish coffee (met Tia Maria) 7,00

Onze Peeze koffies

Met oudhollandse snoepjes.

	Normaal / groot
Café lungo	2,80 / 3,50
Americano	2,80 / 3,50
Espresso, aangelengd met extra heet water	
Espresso (short black)	2,80 / 3,50
Sterke Koffie	
Ristretto	2,80 / 3,50
Nog sterkere Koffie	
Espresso con panna	4,50
Een dubbele espresso met slagroom	

Cappuccino	3,00 / 3,75
Gelijke delen espresso, melk en melkschuim	
Flat white	3,50 / 4,25
Dubbele espresso, dun geschuimde warme melk	
Caffé latte	3,00 / 3,75
Koffie met veel warme melk (onze koffie verkeerd)	
Latte Macchiato	3,75
Melk, espresso en melkschuim in laagjes	
Espresso Macchiato	3,00 / 3,60
Espresso met een toef melkschuim	

Ook mogelijk met soja- of havermelk 0,50

Chai Tea Latte	3,75
<i>Thee met specerijen, zoals kaneel, gember, anijs en kruidnagel en warme melk schuim</i>	
Deze is ook lekker met shot espresso	4,25

Warme chocolademelk	3,25
Maak zelf je chocomel met witte en pure Callebaut chocolade parels	

Met slagroom 0,75

Verschillende siropen voor door de koffie
apple pie - salted caramel – brownie 0,50
vanille - roasted hazelnut – kokos

PEEZE KOFFIE VOOR DE BEWUSTE GENERATIE

Onze koffie komt van Peeze. Een kleine branderij met grote ideeën. Wij vinden namelijk dat goede koffie meer is dan alleen lekkere koffie. Koffie die niet alleen geweldig smaakt, maar ook goed is voor de wereld waarin we leven. Koffie kan eerlijker. Moet eerlijker. En daar zijn wij dagelijks mee bezig.

Onze verse theesoorten worden geserveerd met honing

Kies uw combinatie 3,95

Verse munt

Verse sinaasappel

Zoethout

Verse gember

Verse limoen

Citroen

Verse limoengras

Steranijs

Thee van Norwood 2,80

Ceylon single estate

Earl Grey met citroen en lavendel

Groene thee met cranberry en granaatappel

Rooibos citrus

Oolong Perzik

Moroccan Mint

Gebak

Appelgebak met slagroom 4,50

Uit eigen keuken, bereid met spijs

Arretjescake met slagroom 3,75

Ons moeders recept

Gieterse soes 4,50

met chocoladesaus en advocaat

Maple pecan pie 4,50

Met karamel, pecannootjes en slagroom

Hazelinobol (glutenvrij) 4,50

met slagroom

DRANKEN

Frísdranken

Home-made Ice Tea	4,00
Home-made Ginger ale	4,00
Home-made Lemonade	4,00
Verse jus d'orange	4,00
Appelsap van Schulp	3,50
Rivella	2,95
Ginger beer	2,95
Finley Bitter lemon	2,95
Finley Tonic	2,95
Coca Cola (zero)	2,85
Fanta Cassis	2,85
Fanta Sinas	2,85
Sprite	2,85
Spa Blauw of Rood	2,85
Fuze tea Sparkling Lemon	2,95
Fuze tea Green	2,95
Fristi, Chocomel	2,95
Spa Rood of Spa blauw 0,75 liter	5,50
Karaf ijswater met ijsklonten, sinaasappel en verse munt	3,50

Bieren van de tap

Grolsch Premium pilsner (25cl) normaal	2,90
Grolsch Premium pilsner (40cl) medium	4,50
Grolsch Premium pilsner (50cl) groot	5,50
Geytbier Gekkigeit (Gekkigeit)	5,00
Weizen van Grolsch (30cl)	5,00
Weizen van Grolsch (50cl)	6,50
La Chouffe blond	5,00
La Trappe Isid'or	5,50

We hebben wisselende bieren van de tap, vraag ernaar bij uw gastvrouw/-heer

Flesbieren

Grolsch 0,0 %	3,85
Grolsch Radler 0,0 %	3,85
Grolsch Weizen 0.0 %	4,25
La Trappe Nillis 0.0 %	5,00
La Trappe Blond	5,25
La Trappe Tripel	5,75
La Trappe Wit	5,25
Duvel, Pauwel Kwak	5,75
Ciders Somersby blackberry	3,75

Geytbier Wittegeit (Wit)	5,00
Geytbier Zonnigeit (Blond)	5,00
Geytbier Gekkigeit (Tripel)	5,00
Geytbier Bockigeit (Bok)	5,00
Geytbier Stoutegeit (Stout)	5,00
Geytbier Hoppigeit (IPA)	5,00

**Keuzestress tussen de bieren?
Probeer onze bierplank!**

Onze bier plank 13,50
Bierproeverij van 5 verschillende bieren.
Leuke manier om verschillende bieren te proeven.
Ook hebben we dit met 5 wijnen of van Wees jenever



JENEVER/ GEDISTILLEERD

Amsterdamse van Wees jenever	3,00
Van Wees oude jenever	3,50
Van Wees Loyaal zeer oude	4,50
Van Wees korenwijn Rembrandt	4,00
Zeer oude van Wees 10 jaar	6,50
Advocaat met slagroom	4,00
Jägermeister, Fanfare bitter	
Sonnema Berenburg,	3,00
Port rood, Martini wit	4,00
Smirnoff Wodka	4,50
Jose Cuervo especial tequila	4,50
Sambuca	4,50
Grappa Torres	4,75
Passoa, Safari, Malibu	4,50
Amaretto, Baileys, Cointreau	4,50
Licor 43, Drambuie, Limoncello	4,50
Grand Marnier, Tia Maria	4,50
Remy Martin V.S. 3y	4,50
Remy Martin V.S.O.P. 5y	5,50
Calvados V.S.O.P.	5,50

Rum

Havana Club 3years Cuba	4,50
Havana enejo especial (bruin) Cuba	4,50
Havana Club 7years Cuba	5,50
Diplomatico exclusiva Venezuela	6,50
Don Papa Filipijnen	6,50

WHISKEY'S

Jameson	4,50
Ierse whiskey	
Famous Grouse	4,50
Scotch whiskey	
Jack Daniels	4,50
Amerikaanse whisky	
Four Roses	4,50
Bourbon Kentucky whisky	
Bulleit rye	4,50
Rogge whisky	

MALT WHISKEY'S

Glenmorangie	8,00
Port Wood Finish, Highland	
Glenmorangie	7,00
10 years old, Highland	
Balvenie	8,00
Caribbean Cask 14 years	
Cragganmore	7,00
12 years old, Speyside	
Lagavulin	9,00
16 years old, Islay	
Talisker	7,00
Skye, Islay	
Glenkinchie	7,00
10 years old, Lowland	
Bowmore	7,00
12 years old, Islay	
Oban	8,00
14 years old, Highland	
Springbank	8,00
10 years old, Campeltown	
Highland Park	13,50
18 years old, Orkney Islands	
The Glenrothes	7,00
Select reserve, Speyside	
Millstone	8,00
5 years old, Dutch	
Amrut	8,00
2013, Indian	