

BURGERS

*BEYOND MEAT?

Even geen vlees vandaag? Probeer dan eens één van onze burgers met een Beyond Meat patty. Deze veganistische, glutenvrije burger is 100% plantaardig en door zijn textuur en sappigheid bijna niet van rundvlees te onderscheiden!

CLASSIC BURGER

I.P.A.

Ouderkerkse Blonde d'Aquitaineburger met cheddar, Livar bacon, piccalillymayo, sla, tomaat, augurk en jalapeños op een briochebol. Liever zonder vlees? Bestel hem dan met een Beyond Meat* burger en laat de bacon achterwege!

14.00

UMAMI BURGER (glutenvrij beschikbaar)

EXTRA WIT

Ouderkerkse Blonde d'Aquitaineburger met miso en sesamzaad in de patty, op een briochebol met wasabimayonaise, wakame, kimchi en krop-sla. Liever zonder vlees? Bestel hem dan met een Beyond Meat* patty!

15.00

VEGAN BEYOND BURGER

(glutenvrij beschikbaar)

O.P.A.

Beyond Meat* patty met vegan Sriracha-mayo, spinazie en smokey BBQ-champignons op een ciabattabol.



14.00

HOMEMADE VEGGIE BURGER

TRIPLE

Van linzen, quinoa, champignons en parmezaan, met avocado, Sriracha- truffelmayo, sla en augurk op een ciabattabol.



14.00

PUBFOOD

BIEFSTUK VAN BOER GIJS (200g)

IPA

Biefstuk van de bovenbil van Ouderkerkse Blonde d'Aquitaine runderen met een jus van Troost Tripel en Livar Speck.

16.00

SATÉ VAN BIOLOGISCHE KIPPENDIJ

NEW ENGLAND

Saté van biologische kippendij, volgens eigen recept met huisgemaakte satésaus en Troost Extra Wit-zoetzuur.

15.00

CEASAR SALADE

EXTRA WIT

Salade van romaine, croutons, parmezaan, kapperappels, zwarte olijven, jack fruit, miso en een gepocheerd, biologisch ei.



14.00

INDIAN VEGAN TACO

NEW ENGLAND

Pakora's van bloemkool, aardappel en ui op twee maistortillas met tomatenchutney, vegan kokosraita, rode ui en munt.



14.00

SIDES *Onze mayonaise is huisgemaakt.*

FRITES



4.50

ZOETE AARDAPPELFRITES



4.50

MAC 'N CHEESE

Met gerookte cheddar (licht pittig).



5.50

ROMAINE SIDE SALAD

Met frambozenazijn dressing, cherrytomaatjes en walnoten.



4.50

COLESLAW

Met crème fraîche-gember dressing, rozijnen en sesam.



4.50

GROEPSMENU 15-24

BURGERS

*BEYOND MEAT?

No meat today? Then try one of our burgers with a Beyond Meat patty. This vegan, gluten-free burger is 100% vegetable and, thanks to its texture and juiciness, you cannot tell the difference from beef!

CLASSIC BURGER

I.P.A.

Oudekerks Blonde d'Aquitaine burger with cheddar, Livar bacon, piccadilli mayonnaise, lettuce, tomato, pickle and jalapeños on a brioche bun. No meat today? Order it with a Beyond Meat* patty and without Livar bacon!

14.00

UMAMI BURGER (also available gluten-free)

EXTRA WIT

Ouderkerks Blonde d'Aquitaine burger with miso and sesame seed in the patty, on a brioche bun with wasabi mayonnaise, wakame, kimchi and romaine lettuce. No meat today? Order it with a Beyond Meat* patty!

15.00

VEGAN BEYOND BURGER

O.P.A.

(also available gluten-free)

Beyond Meat* patty with vegan Sriracha-mayonnaise, spinach and smokey BBQ-mushrooms on a ciabatta bun.



14.00

HOMEMADE VEGGIE BURGER

TRIPEL

Made of lentils, quinoa, mushrooms and parmesan cheese, served with avocado, Sriracha- truffle-mayonnaise, lettuce and pickle on a ciabatta bun.



14.00

PUBFOOD

STEAK FROM BOER GIJS (200g)

IPA

Ouderkerks Bonde d'Aquitaine round steak, with a gravy from Troost Tripel and pancetta.

16.00

CHICKEN SATAY

NEW ENGLAND

Organic chicken thigh by our own recipe, served with homemade satay sauce and Troost Extra Wit-sweet and sour.

15.00

CEASAR SALAD

EXTRA WIT

Salad of romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, caper apples, black olives, jackfruit and miso with a poached egg.



14.00

INDIAN VEGAN TACO

NEW ENGLAND

Cauliflower pakoras, potato and onion on two corn tortillas with tomato chutney, vegan coconut raita and mint.



14.00

SIDES *Onze mayonaise is huisgemaakt.*

FRIES



4.50

SWEET POTATO FRIES



4.50

MAC 'N CHEESE

With smoked cheddar (a bit spicy).



5.50

ROMAINE SIDE SALAD

With a raspberry-vinegar-dressing, cherry tomatoes and walnuts.



4.50

COLESLAW

With a sour cream-ginger-dressing, raisins and sesame.



4.50