

SOEPEN

Tomatensoep	€ 5,50
Herefordsbouillon	€ 5,50
Dagsoep	dagprijs
<i>Alle soepen worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter.</i>	

SALADE ZALM	€ 12,95
Gemengde salade met gerookte zalm, rode ui, tomaat, komkommer en een gekookt ei.	

SALADE KIP	€ 12,95
Salade met gebakken kip, champignons, ui en spekjes.	

RUNDERSTOOF	€ 14,50
Huisgemaakte runderstoof bereid met donker trappistenbier geserveerd met sla en frietjes.	

SPIES VAN KIPFILET	€ 15,50
Gemarineerde spies van kipfilet geserveerd met satésaus, sla en frietjes.	

VARKENSSCHNITZEL	€ 15,50
Ambachtelijke gepaneerde schnitzel geserveerd met sla en frietjes en saus naar keuze.	

BBQ SPARERIB	€ 15,50
Gekruide varkens-sparerib met bbq-saus, geserveerd met sla en frietjes.	

KINDERBOX	€ 7,50
(friet, snack, pakje drinken, ijsje, traktatie)	

IJS	
KINDERIJSJE	€ 3,50
Vanille- en aardbeienijs met slagroom.	

WIT VROUWKE	€ 5,50
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.	

INGEMAOKTE KEERZEN	€ 6,00
Vanille-ijs, warme kersen en slagroom.	

YOGHURTIJS	€ 6,00
Een balkje yoghurt ijs.	

NATUURPOORTJE	€ 6,50
IJs van ijsboerderij Fabor. De smaak wisselt per seizoen	

AARDBEIEN MET IJS (seizoen)	€ 6,50
Vanille-ijs met aardbeien en slagroom.	

Omstreeks 1920 werd het besluit genomen om de grote Peelse Heide in Reusel voor bosbouw te gaan gebruiken. 't Vele hectaren grote gebied moest stuthout opleveren voor de inmiddels gesloten Limburgse mijnen. Dijkman uit Bladel heeft met 4 knollen en een grote reuselse Iemantsploeg de gehele hei omgeploegd en hierna is het gebied aangeplant en ingericht o.a. met de inmiddels bekende grote en kleine cirkel. Cees van Hoof werd door de gemeente aangesteld als "vurwerker" en ging met zijn echtgenote en 6 dochters wonen in het gebied.

Na de bouw van de vurwerkerswoning in 1933 werd in 1934 de houten brandtoren gebouwd. De boeren in de omgeving werden "verplicht" ingedeeld bij de vrijwillige brandwacht. Zij moesten in tijden van droogte tegen een vergoeding de toren bemannen. Dit kwam echter niet altijd goed uit b.v. in de oogsttijd. Gelukkig kon men dan altijd een beroep doen op Alfons van Limpt ook wel bekend als "Pruis". Hij was graag bereid om diensten over te nemen en soms zat hij dan 24 uur achter elkaar op de toren. Op de toren stond een coördinatenschaal. In geval van rook werd de familie van Hoof, woonachtig in de vurwerkerswoning, gealarmeerd. Zij konden via de in hun huis aanwezige telefoon het coördinaat doorbellen.

Het werk in het bos en het zitten op de toren maakte echter hongerig en dorstig. De familie van Hoof zorgde in dat geval voor de inwendige mens. Met plezier zetten wij deze traditie voort!



TOSTI

Onze tosti's worden gemaakt met wit brood.
U heeft de keuze uit:

Ham-Kaas	€ 4,75
Ham-Kaas met ananas	€ 4,95
Ham-Kaas tomaat	€ 4,95

KINDERBOTERHAM	€ 4,75
Twee sneetjes brood met kaas, ham en hagelslag	

BROODJE GEZOND	€ 7,95
Broodje belegd met ham, kaas, tomaat, augurk, komkommer en een gekookt eitje.	

BROODJE KIP	€ 9,95
Broodje belegd met kip, champignons, ui en spekjes. Geserveerd met een kruidige cocktailsaus.	

BROODJE GEROOKTE ZALM	€ 9,95
Broodje met gerookte zalm, roomkaas, komkommer, rode uiringen en mosterd dressing.	

UITSMIJTER HAM/KAAS	€ 9,95
Uitsmijter met drie eieren, ham en kaas geserveerd op drie sneetjes bruin brood.	

HOUTHAKKERTJE	€ 9,95
Tussendoortje van twee ambachtelijke kroketten, ham, kaas en drie sneetjes bruin brood.	

HEREFORDSHAMBURGER	
Hamburger van 160 gr. Herefordsrundvlees op een wit broodje geserveerd met frietjes en mayonaise. U heeft de keuze uit:	

- **BBQ BURGER** € 12,95
met gebakken ui, spek en bbq-saus
- **CHEESEBURGER** € 12,95
met ingelegde ui, augurk, gesmolten kaas, gebakken spek en tomaten relish.
- **SPICYBURGER** € 12,95
met rode ui, paprika, jalapeno pepers, een gebakken eitje en knoflooksaus.
- **CLASSIC** € 12,50
Met tomaat, zoet zure komkommer, rode ui en een gebakken ei en kruidige cocktailsaus.

'N JOEKEL	€ 15,50
Onze Herefordshamburger maar dan 400 gram op een wit broodje met rode ui, tomaat, spek, zoetzure komkommer een gebakken ei en kruidige cocktailsaus. Geserveerd met frietjes en mayonaise.	

600 GRAM	€ 25,00
U kiest de soort burger (zie hierboven). Wij serveren hem in een uitvoering van 600 gram. Geserveerd met frietjes en mayonaise.	

Heeft u een allergie? Meldt het ons!





WARMER DRANKEN

Koffie, Puro fairtrade	€ 2,10
Cappuccino	€ 2,20
Koffie verkeerd	€ 2,40
Decafé (filter)	€ 2,10
Espresso	€ 2,10
Thee Heimbs 300 ml.	€ 2,10
<i>Normaal, Earl Grey, Groen, Rooibos</i>	
<i>Camille, Rozenbottel, Pepermint, Citroen</i>	
Verse munt thee met honing	€ 3,50
Warme chocolademelk	€ 2,50
Warme chocolademelk met slagroom	€ 2,80
Boerenkoffie	€ 5,95
<i>kopje koffie, mini-appelpuntje met slagroom en schrobbeleerke</i>	
Irish Coffee	€ 5,95
<i>Koffie, whisky, rietsuiker en slagroom</i>	
Spanish Coffee	€ 5,95
<i>Koffie, Tia Maria en slagroom</i>	
Italian Coffee	€ 5,95
<i>Koffie, Amaretto en slagroom</i>	
French Coffee	€ 5,95
<i>Koffie, Grand Marnier en slagroom</i>	

FRISDRANKEN – FLESJE (20 CL.)

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	€ 2,30
Fanta Orange, Sprite	€ 2,30
Chaudfontaine blauw / rood (25 cl.)	€ 2,30
Fanta Cassis, Dubbelfris wit, Dubbelfris rood	€ 2,30
Kinley bitter lemon, Kinley tonic	€ 2,30
Rivella, Fuzetea green	€ 2,30
Fristi, Chocomel	€ 2,30
Appelsap, Sinaasappelsap, Tomatensap	€ 2,30
Fuzetea (glas 33 cl.)	€ 2,50
Ranja (beker)	€ 1,20
Karaf ranja	€ 6,00
Verse Jus	€ 3,00

WIJNEN

	GLAS	FLES
Witte Wijn	€ 3,60	€ 15,95
Rode Wijn	€ 3,60	€ 15,95
Rosé Wijn	€ 3,60	€ 15,95
Moeselwijn	€ 3,60	€ 15,95

LEKKERNIEN BIJ DE KOFFIE

Zondags gebak (uitsluitend op zondag)	€ 3,75
Warm appelgebak	€ 3,25
Warm appelgebak met ijs en slagroom	€ 4,25
Twee pannekoekjes met ijs	€ 5,50
Brusselse wafel	€ 2,50
Brusselse wafel met ijs en slagroom	€ 3,50
Brusselse wafel met warme kersen en slagroom	€ 4,75

BIEREN VAN HET VAT

Hertog Jan Pils – 25 cl.	€ 2,50
Hertog Jan Pils – 45 cl.	€ 4,50
Hoegaarden witbier	€ 3,75
Lefte Blond	€ 4,30
Lefte Dubbel	€ 4,30
Tripel Karmeliet	€ 4,50
Hertog Jan Weizen – 30 cl. (voorjaar/zomer)	€ 3,75
Hertog Jan Weizen – 50 cl. (voorjaar/zomer)	€ 6,00
Gouden Carolus Classic (najaar/winter)	€ 4,50
Seizoensbieren van de wisseltap	€ 4,50

BIEREN UIT FLES

TARWEBIEREN - 5,5 tot 6%	
La Trappe Wit	€ 4,50
Texel Skuumkoppe	€ 4,50
Lowlander White Ale	€ 4,50
Vandeoisprong Weizen	€ 4,50

SPECIALE BELGE/AMBER ALE – 5 tot 7,5%

Palm	€ 3,75
Vandeoisprong Amber	€ 4,50
La Trappe Isidor	€ 4,50
Lowlander APA	€ 4,50

BLONDE BIEREN – 5 tot 7%

Jupiler Pils	€ 2,50
Orval	€ 4,50
La Trappe Blond	€ 4,50
't Nest Hertenheer	€ 4,50
De Vergulde Pul d'n Scheeper	€ 4,50
Kwaremont, voor de echte kopman	€ 4,50

ZWAAR BLOND BIER – 7,5 tot 10%

Gageleer	€ 4,50
La Chouffe Blond	€ 4,50
Duvel	€ 4,50
Stadsbrouwerij Eindhoven Lumumus	€ 4,50

SAISON – 6 tot 6,5%

Urthel Saisonnaire	€ 4,50
't Nest Koekendam	€ 4,50

TRIPLE – 7,5 tot 9,5%

Corsendonck Agnus	€ 4,50
La Trappe Tripel	€ 4,50
'T Nest Schuppenboer	€ 4,50
De Vergulde Pul, de Smokkelaar	€ 4,50
Westmalle Tripel	€ 4,50

IPA (BELGIAN STYLE & USA STYLE) – 5,3 tot 9,5%

De Vergulde Pul de Korenschoof	€ 4,50
Vedett IPA	€ 4,50
Lowlander IPA	€ 4,50
Urthel Hop-it	€ 4,50

DUBBEL – 7 tot 8%

Westmalle Dubbel	€ 4,50
Vandeoisprong Dubbel	€ 4,50
La Trappe Dubbel	€ 4,50
Corsendonck Pater	€ 4,50
De Vergulde Pul d'n Streuper	€ 4,50
Mc Chouffe	€ 4,50

QUADRUPEL/GERSTEWIJN – 9 tot 11,5%

La Trappe Quadrupel	€ 4,50
Hertog Jan Grand Prestige	€ 4,50
Chimay Blauw	€ 4,50
Rochefort 10	€ 4,50
De Vergulde Pul d'n Gloeiige	€ 4,50
Stadsbrouwerij Eindhoven 150 Watt	€ 4,50

LAMBIK – 5,5 tot 6,5%

Vanderghinste Vlaams Bruin	€ 4,50
Boon Oude Geuze	€ 4,50

FRUITBIEREN – 3,5 tot 8%

Kriek Lindemans	€ 3,75
Liefmans Fruitesse	€ 3,75
Hoegaarden Rosé	€ 3,75
Cherry Chouffe	€ 4,50

ALCOHOLARM/ALCOHOLVRIJ

Krombacher Radler	€ 3,50
Krombacher Radler 0,0	€ 3,50
Jupiler 0,0%	€ 2,50
Bavaria Oud Bruin	€ 3,50

HAPJES VOOR DE LEKKERE TREK

Portie Bitterballen (8 stuks)	€ 4,50
Portie Bitterballen (16 stuks)	€ 8,00
Bittergarnituur (8 stuks)	€ 4,50
Bittergarnituur (16 stuks)	€ 8,00
Mandje brood met kruidenboter	€ 4,50
Streekplènske met kaas en worst	€ 6,50
Borrelbordje	€ 8,95
<i>Combinatie van onze warme en koude hapjes</i>	

WE VATTEN ER SAOMEN NOG INNE € 20,00

(We pakken er samen nog één.)
Fles 75 cl incl. hapjes om samen van te genieten.

Blance de Namur Wit - 4,5%
Zacht en smeug witbier dat lichtzurig op de tong is.

Lefte Ruby Robijnrood - 5%
Lefte Ruby is een verfrissend bier dat ontstaan is uit de combinatie tussen het abdijbier, een fijne toets van hout en het delicate aroma van rode vruchten

Jopen Hoppen Blond - 6,8%
Volgens Haarlemse traditie gebrouwen bier met drie brouwgranen en een frisbitter karakter.

Maisel's bavarian ale Rose - 7,1%
Typisch Beiers wit bier verrijkt met edele hopsoorten, rood fruit en oriëntaalse kruiden.

Lefte Royale Cascade IPA Donkerblond - 7,5%
De Lefte Royale Cascade onderscheidt zich door een levendig karakter, een intense frisheid en lichte citrustoetsen (citroen en gele pompelmoes).

Wilderen Kanunnik Amber - 8,2%
Tripel met naast gerst, haver en tarwe ook rogge.

Malheur Novice Black Zwart - 8,5%
Zwarthelder bier van hoge gisting met een ietwat zoete aanzet en enige fruitigheid tot een mooie lichtbittere afdrank van de dry-hopping.

Troubadour Magma Amber - 9%
Bier met het kruidig en bitter karakter van een Amerikaanse India Pale Ale, maar verzacht met de smaak van een Belgische Tripel.

Broeder Jacob Double port Donker - 9%
Donkerbruin bier met enige bitterheid en een subtiele toets van een 5 jaar oude tawny port.

Texel Stormbock Donker - 10%
Texels Stormbock heeft een volle, moutige smaak en een aangename, licht zoete nasmaak.

Gouden Carolus cuvee Rood Blond - 10%
Mooi speciaal bier, met verschillende soorten mout, drie kruiden en uitsluitend Belgische hop.

Gouden Carolus cuvee Blauw Donker - 11%
Bier met een zacht en fruitig aroma, met krachtige toetsen van geroosterde mout, karamel en pruimen.

Kasteel cuvee Donker - 12%
Smaak van 10 jaar gerijpte Kasteel Donker met toetsen van madeira en gekarameliseerde mout.

Gouden Carolus Whisky infused Donker - 11,7%
Dit donkere bier is verrijkt met een infusie van Gouden Carolus Single Malt Whisky en heeft hint van vanille, eikenhout en chocolade.

BIERPROEVERTIEN



Met een standaardassortiment van meer dan 70 (speciaal) bieren heeft u een rijkelijke keuze op ons gemoedelijke terras of in ons sfeervolle café. Maar wilt u echt een middag of avond lekker genieten van een aantal verschillende bieren dan raden wij u één van onze bierproeverijen aan.

Tijdens deze proeverij maakt u kennis met 8 met zorg geselecteerde speciaal bieren per persoon (steeds een halve consumptie). Afhankelijk van het gekozen thema worden er ook bieren gepresenteerd die normaliter niet op de kaart staan. Deze zijn dus alleen bij een bierproeverij te bewonderen. De bieren worden vergezeld door diverse hapjes.

De prijs voor een middag of avond genieten is:

€ 19,50 p.p.

