

## **Lunch (tot 17:00 uur):**

### **Broodje gezond € 7,95**

1 hard wit of bruin broodje, sla, ham, kaas, tomaat, ei, komkommers, uien en mayonaise.

### **Broodje rundvleeskroketten € 6,95**

1 hard wit of bruin broodje, groene mosterd, sla, 2 rundvleeskroketten, en rode ui.

### **Broodje carpaccio € 8,50**

1 rond Italiaans hard wit broodje, rundercarpaccio, zongedroogde tomaten, pijnboompitten, Rucola sla, ringen rode ui, groene olijfjes, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.

### **Boerenomelet € 10,50**

4 eieren, 2 snee boerenbrood, verse paprika, champignons, uien, spinazie, prei, lente uitjes, sla, tomaat, komkommer en uien.

### **Pompoensoep € 6,50**

Huisgemaakte, licht pikante pompoensoep met brood en boter kuipjes.

### **Kippenpastei € 13,50**

Kip ragout met vidé bakje, sla, tomaat en komkommer, uien ringen en kleine portie Belgische friet.

### **Tosti € 5,00**

4 snee wit brood, kaas en ham, sla, tomaat en komkommer, uien ringen plus klein bakje curry of tomatenketchup.

### **Limburgs zuurvlees € 13,50**

Huisgemaakt Limburgs zuurvlees geserveerd met friet en verse salade.

### **Toast met paddenstoelen € 8,95**

Getoast boerenbrood met in knoflook gebakken paddenstoelen en kruidensla.

### **Lauwwarme herfst salade € 13,95**

Salade met paddenstoelen, geitenkaas, pompoen, walnoten, Limburgse ham en aceto dressing.

### **Italiaanse bol pikante kip € 8,95**

Italiaanse bol met gebakken kipfilet afgeblust met chilisaus, verse sla, tomaat, komkommer en rode ui.

### **Lunch pasta truffel € 15,50**

Verse pasta, truffelsaus, Limburgse champignons en Parmezaanse kaas.

\*\*\*\*\*

## **Voorgerechten:**

### **Rundercarpaccio € 9,50**

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas, groene olijven en Rucola sla.

### **Pompoensoep € 6,50**

Huisgemaakte, licht pikante pompoensoep met brood en boter kuipjes.

### **Eendenborst met passievrucht vinaigrette € 10,50**

Zacht gegaarde eendenborst, passievruchten vinaigrette, toast van brioche en kruidensla.

### **Scampi's in knoflook € 8,95**

5 gemarineerde scampi's , verse salade en boerenbrood met kuipje boter.

### **Stokbrood kruidenboter € 4,95**

\*\*\*\*\*

## Hoofdgerechten:

### **Gebakken biefstuk € 21,00**

Biefstuk 170 gram, brunoise van knolselderij, geroosterde winterpeen, truffel chips en jus de veau, geserveerd met friet of rosevalaardappeltjes.

### **Kipsaté € 15,95**

Gemarineerde kippoulet 150 gram, satésaus, verse salade, atjar, krokante ui, kroepoek en friet.

### **Kabeljauw filet € 19,50**

Kabeljauwfilet van 170 gram, gemarineerde rode biet, geroosterde winterpeen, kreeftjus met een vleugje Citrus, geserveerd met friet of rosevalaardappeltjes.

### **Vis van de dag € varieert bij het soort vis**

Geserveerd met seizoen groenten, kreeftjus met een vleugje Citrus en friet of rosevalaardappeltjes.

### **Schnitzel € 15,95**

Varkensschnitzel van 170 gram, verse salade, tomaat, komkommer, rode ui, en friet.

### **Lauwwarme herfst salade € 14,95**

Geitenkaas, Limburgse paddenstoelen, pompoen, Limburgse ham, walnoten en aceto dressing, geserveerd met friet of brood naar keuze.

### **Limburgs zuurvlees € 14,50**

Huisgemaakt zuurvlees, geserveerd met verse salade, friet en mayonaise.

### **Steak tartaar (rauw) € 17,00**

Met kwartel ei, augurk, rode ui, mosterd, bieslook, truffelmayonaise, truffelolie, Parmezaanse kaas, kruidensla en friet of rosevalaardappeltjes of brood en mayonaise.

### **Truffelpasta € 16,50**

Verse pasta met Limburgse champignons, truffelsaus en Parmezaanse kaas.

\*\*\*\*\*

### **Sauzen :**

- ❖ **Champignon roomsaus**
- ❖ **Gebakken champignon**
- ❖ **Peper roomsaus**
- ❖ **Stroganoff saus**
- ❖ **Rode wijnsaus**

Deze sauzen kunnen naar keuze bij elk gerecht worden geserveerd.

## **Nagerechten:**

### **Druivencompote € 6,95**

Bastogne, yoghurt hangop, druivensap, en bolletje sorbetijs.

### **Appel crumble € 5,95**

Warm geserveerd met vanille ijs en slagroom.

### **Dame Blanche € 5,95**

3 bolletjes vanille ijs, warme chocolade saus en een toef slagroom.

### **Kaasplank € 8,95**

5 soorten kaas met Limburgse stroop, walnoten en druiven.

### **Kinderijs € 3,50**

2 bolletjes ijs naar keuze, toef slagroom met disco-dip, koekje en kleine verrassing.

### **Coupe Boerenhof € 6,95**

3 bollen sorbetijs, huisgemaakte kletskep, toef slagroom en crumble.

\*\*\*\*\*

## Warme en koude dranken:

Thee , diverse smaken	€ 2,10
Verse munt thee met honing	€ 2,90
Chocomelk	€ 2,50
Warme chocomelk	€ 2,75
Warme chocomelk met slagroom	€ 3,50
Koude melk	€ 2,30
Warme melk	€ 2,40
Div. koffiesmaken: vanille, caramel, hazelnoot, chocolade	€ 0,60
Extra slagroom	€ 1,00

## Zoete lekkernij:

Limburgse vlaai	€ 3,80
Luxe vlaai	€ 4,50
Koffie 't Boerenhof , met allerlei zoete hapjes	€ 7,50
Zie ook ons bord: voor onze heerlijke zoete week topper!	

---

Speciaal voor de dames, op reservering vooraf: HIGH TEA IN HET BOERENHOF.  
Gezellig “ bijkletsen“ met lekkere hapjes.

## **Frisdranken:**

Coca cola	€ 2,10
Coca cola light	€ 2,10
Coca cola zero	€ 2,10
Fanta Orange	€ 2,10
Fanta lemon	€ 2,10
Sprite	€ 2,10
Tonic	€ 2,50
Bitterlemon/ Gini	€ 2,50
Schweppes Agrum	€ 2,50

## **Bron en mineraalwater:**

Chaudfontaine plat	€ 2,10
0,5 ltr	€ 3,50
1ltr	€ 6,50
Chaudfontaine bruis	€ 2,10
0,5 ltr	€ 3,50
1ltr	€ 6,50
Perrier	€ 2,50

## **Fuze Tea:**

Black tea, bruis	€ 2,40
Black tea, Peach Hibiscus, plat	€ 2,40
Green tea, Mango Chamomile, plat	€ 2,40

## **Sappen:**

Tönissteiner	Orange	€ 2,50
	Citroen	€ 2,50
	Multifruit	€ 2,70
Minute Maid	Sinasappel	€ 2,60
	Appel-Kers	€ 2,60
	Multifruit	€ 2,80
Appelsap van de lokale boer		€ 2,50

## **Bieren van het vat:**

Christal 25cl	€ 2,30
Christal 33cl	€ 3,00
Christal sjoes 25cl	€ 2,30
Christal sjoes 33cl	€ 3,00
Christal halfom 25cl	€ 2,30
Christal halfom 33cl	€ 3,00
Grimbergen dubbel/donker 33cl	€ 4,00
Grimbergen blond 33cl	€ 4,00
Grimbergen met grenadine 33cl	€ 4,50

## Speciale bieren uit fles:

Maes Alken 0.0% , 25cl	€ 2,50
Mort Subite Kriek 25cl	€ 3,50
Mort Geuze Lambic 25cl	€ 3,50
Valdieu Blond 33cl	€ 3,85
Valdieu Bruin 33cl	€ 3,85
Valdieu Tripel 33cl	€ 3,95
Affligem blond 30cl	€ 4,00
Vedett blond 33cl	€ 3,50
St.Bernardus Tripel 33cl	€ 4,30
Westmalle Dubbel/Donker 33cl	€ 4,00
Westmalle Tripel 33cl	€ 4,50
Corsendonk Blond 33cl	€ 3,85
Corsendonk Donker 33cl	€ 3,95
Orval 33cl	€ 4,50
Brugse Zot 33cl	€ 3,50
Karmeliet Tripel 33cl	€ 4,50
Kasteel Donker 33cl	€ 4,40
Kasteel Rouge 33cl	€ 4,40
Kasteel Tripel 33cl	€ 4,75
Carlsberg 25cl	€ 2,85
La Chouffe Blond 33cl	€ 4,50
Palm 25cl	€ 3,50
Duvel 33cl	€ 4,50



## Sterke drank en likeur:

Jonge jenever	€ 3,00
Els kruidenbitter	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,50
Martini wit	€ 3,50
Martini rood	€ 3,50
Campari rood	€ 3,50
Medium dry Sherry	€ 3,50
Port wit	€ 3,50
Port rood	€ 3,50
Irish Whisky	€ 4,75
Jack Daniels Whisky	€ 4,75
Scotch Whisky	€ 4,75
V.S Martell Cognac	€ 4,95
Aperol Spritz	€ 6,75
Advocaat	€ 3,00
Passoa	€ 3,50
Likeur 43	€ 4,50
Disaronno	€ 4,50
Bailey's	€ 4,50
Grand Marnier	€ 4,50
Tia Maria	€ 4,50
Sambuca	€ 3,50
Limoncello	€ 3,50

## **Wijnkaart :**

**Huiswijnen per glas € 3,90**

### **Wit**

Domaine Caude Val Chardonnay, IGP Pays d'Oc, 2017

### **Rood**

Domaine Caude Val Merlot, IGP Pays d'oc, 2017

### **Rosé**

Domaine Paul Mas Valmont Rosé, Vin de Pays d'oc, 2017

### **Zoete witte wijn**

Domaine Guillaman "Frisson D' Automne" Moelleux IG, 2016

### **Cava**

NV Cava Creador Brutt € 5,50

#### *Gastronomie*

Cava is perfect als aperitief. Kan bij verschillende gerechten worden geserveerd, in het bijzonder bij vis, schaal- en schelpdieren, licht vlees, pasta, paella ...

## Wijnen per fles

### Wit

**Armas de Guerra "Godello" DO Bierz, 2015** € 23,50

*Gastronomie*

Aperitief, schelpdieren en garnalen, koude visschotels, gebakken of gegrilde vis, vis in saus, koude schotels, gevogelte en konijn

**Dominio de Verderrubi DO Rueda, 2016** BIO wijn € 24,95

*Gastronomie*

Pasta, rijst, salades, wit vlees.

### Rood

**Château Luc AOP Corbières, 2016** BIO wijn € 24,95

*Gastronomie*

charcuterie, koude schotels, gevogelte en konijn, wit vlees, grillades en barbecue, gestoofd vlees, zachte kazen

**Finca Sobreno "Crianza" DOP Carinena, 2014** € 27,95

*Gastronomie*

Gevogelte en konijn, wit vlees, rood vlees, grillades en barbecue, vlees in saus, klein wild, zachte kazen.