

Borvelen

Geniet van een borrel met een lekker hapje

Nacho's pulled chicken 8,50
Uit de oven met kaas, Jalapeño, salsa saus en ui

Nacho's salsa 7,50
Uit de oven met kaas, Jalapeño, salsa saus en ui

Vleesbitterballen 6,-
Met mosterd, 6 of 12 stuks 11,-

Borrelmaatjes bittergarnituur 6,-
Met mayonaise en curry, 6, 12 of 24 stuks 11,-
21,50

Broodmand 6,50
Met huisgemaakte knoflooksaus, cocktailsaus en olijven

Chicken stripes 7,50
Met sriracha mayonaise, 5 stuks

Torpedo garnalen 6,-
Met chilisaus, 6 stuks

Miniloempia's 7,25
Met chilisaus, 12 stuks

Mini kaassouffleses 7,75
Met lemon pepper mayonaise, 8 stuks

Portie patat 3,50
Met mayonaise

Portie zoete aardappel patat 5,50
Met pestomayonaise

Frikandel 3,50
Met mayonaise

Bubbels

Cava Palau Brut 5,- 28,50
Evenwichtig en elegant met een vol karakter, met fruitige achtergrond en hint van groene appels

Cava Palau Rosado 28,50
Frisse en fruitige cava met mediterrane invloeden met bessen, framboos en rijpe pruimen

Champagne Baron Fuenté, tradition brut 49,50
Blend van Chardonnay en Pinot Meunier van de oevers van de rivier Charly Sur Marne. Discreet en elegant met tonen van brioche en gesuikerd fruit

WITTE WIJN

Jean Claude Mas Blanc Elegance IGP 4,- 22,-
Blend van Grenache, Vermentino, Sauvignon Blanc en Chardonnay

Kaiserschoppen zoete witte wijn 4,- 22,-
Soepel en zachte zoete witte wijn

Paul Mas Classique Sauvignon Blanc 4,35 23,50
Rijke smaak, zuur in balans met hints van citrus en tropisch fruit

Paul Mas Classique Chardonnay 4,35 23,50
Vol van smaak, met fruitige afdronk

Weingut Eichinger Kemptal Grüner Veltliner Strass 28,50
Fris en fruitige wijn gevuld met fruit en een hint van peper

Van Volxem Weissburgunder Barrique 39,50
Volle Body met romige smaak en lichte houttoon. Rijp exotisch fruit en bloemen

Van Volxem Riesling Schonfels GG 59,50
Grosse Gewächse van de Schonfels helling, diepe wijn met rijp fruit en toevoegingen van specerijen en kruiden, romige aroma's met een droge afdronk die lang blijft hangen in de mond

ROSÉ

Jean Claude Mas Rosé Aurore IGP 4,- 22,-
Blend van Grenache, Cinsault en Syrah, fruitige rosé

Le Rosé par Paul Mas 27,50
Frisse fruitige rosé met rood fruit aroma's, echte zomer rosé

Le Rosé par Paul Mas Magnum (1,5 liter) 49,50
Frisse fruitige rosé met rood fruit aroma's, echte zomer rosé! Alleen 2 keer zo groot

RODE WIJN

Jean Claude Mas Rouge Intense IGP 4,- 22,-
Blend van Grenache, Carignan, Merlot en Syrah

Paul Mas Grenache/Syrah 4,35 23,50
Complexe wijn met aroma's van kers, viooltjes en specerijen

Feuerheerds Douro Reserva (Aged in Port barrels) 29,50
Wijn met bordeauxrode kleur met aroma's van pruim en kers. Met zachte tannine door rijping in oude houten vaten

Alcoholvrije wijn

Beachhouse Rood 4,- 20,-

Beachhouse Wit 4,- 20,-

Laurent Truffer Muscat wit Mousserend 4,50 22,50

Z.o.z. voor lunch & diner

Vegetarisch
Vegan

Z.o.z. voor de wijnen



HERBERG
DE GEBRANDE
WAATEREN
SINDS 1799

Menukaart
De Gebrande Waateren

LEKKER LUNCHEN

Lunchgerechten tot 17.00 uur

BROOD Keuze uit wit of bruinbrood

2 Kroketter op brood Met mosterdsaus	8,50
2 Goulashkroketter op brood Met lemon pepper mayonaise	9,-
2 Oesterzwamkroketter op brood  Met pesto mayonaise	9,50
Pulled chicken Met ijsbergsla en sriracha mayonaise	10,-
Zalm Met roomkaas, rucola en dillemayonaise	10,-
Carpaccio Met pesto, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise	10,-
Tosti ham/kaas	6,-
Tosti caprese Tosti met mozzarella, salami, rode ui en zontomaat en pesto	7,50

MAALTIJDSALADES

Chicken stripes Goedgevulde salade met chicken stripes	14,-
Pulled chicken Goedgevulde salade met pulled chicken	13,50
Gamba's Goedgevulde salade met gebakken gamba's	15,75
Feta   Goedgevulde salade met vegan feta	13,50

Soep van de dag 6,50

Vraag onze medewerkers naar de soep van de dag!



Smakelijk dineren Diner vanaf 17.00 uur

VOORGERECHTEN

Broodmand Met huisgemaakte knoflooksaus, cocktailsaus en olijven	6,50
Carpaccio Ossenhaas met knoflookolie, Parmezaanse kaas, zontomaten, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise	12,50
Carpaccio van Oesterzwam   met knoflookolie, zontomaten, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise	13,50
Mosselen Café de Paris Gegratineerde mosselen met café de Paris boter	9,50
Soep v/d dag Vraag ons naar de soep van de dag!	6,50

Desserts

Luikse wafel Warme wafel met vanille ijs, karamelsaus en slagroom	7,50
Dame blanche Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom	7,50

HOOFDGERECHTEN

Loaded fries pulled chicken Met jalapeño, kaassaus, paprika, lente-ui en lemon pepper mayonaise	11,50
Pasta basilicumroomsaus met kipdij Met champignons, uien, pijnboompitten en verse basilicum	15,-
Zigeunerschnitzel 200 gram met zigeunersaus (XL 400 gram + 5,-)	17,50
Schnitzel met champignonsaus 200 gram met champignon roomsaus (XL 400 gram + 5,-)	17,50

Lava Cake Warm chocoladetaartje met zachte kern, met karamelsaus en slagroom	7,50
Coupe ijs Laat u verrassen door de chef met een heerlijke coupe!	7,50

Bij de koffie

Appelkrumelgebak met slagroom Van bakkerij Nollen	4,25
Huisgemaakte twentse arretjescake Uit eigen keuken!	4,-
Warme wafel met slagroom	5,-

Herberg schnitzel 200 gram met ham, kaas en een gebakken ei (XL 400 gram + 5,-)	19,50
Saté van Kipdij Met Atjar, gefrituurde uitjes en kroepoek	16,50
Spareribs Zacht gegaarde spareribs in lekkere marinade	20,-
Gegrilde Entrecote met kruidenboter 200 gram met kruidenboter	23,50
Gegrilde zalm 180 gram met hollandaisesaus	22,50

Z.o.z. voor de borrelhapjes & wijnen



KOFFIE EN THEE

Koffie	2,65
Cappuccino	3,25
Espresso	2,65
Dubbele espresso	4,-
Latte Macchiato	3,75
Irish Coffee (Jameson)	7,75
Spanish Coffee (Licor 43)	7,25
French Coffee (Grand Marnier)	7,50
Herberg Koffie	6,50
Warme Chocolademelk	3,-
Thee	2,65
Verse muntthee	3,25
Verse gemberthee	3,25
Honing	0,60
Slagroom	0,60
Caramel topping	0,60
Chocolade topping	0,60
Hazelnoot topping	0,60