

Koffiespecials

Speculatte

speculaassiroop, slagroom
en schuddebuikjes

Hazelnoot verleiding

latte havermelk en hazelnootsiroop
0% suiker

Het Hanekampje

koffie met Zwols likeurtje en slagroom

Koffiespecials koud

Toffie koffie

melk, karamelsiroop, slagroom
en karamelblokjes

IJskoude karamel latte

Zoete lekkernijen uit de bakkerij

Arretjescake

Kokosmakroon

Appeltaart

Appeltaart met slagroom

Seizoensgebak

Tipje slagroom

Warme dranken

Koffie

Cappuccino*

Koffie verkeerd*

Latte macchiato*

Espresso

Dubbele espresso

Pickwick Tea master

Verse citroen-gemberthee

Verse muntthee

Warme chocolademelk
met slagroom

Warme chocolademelk

*of liever havermelk?

Wist je dat...

de naam Trash'ure taart
een mooie knipoog is naar
voedselverspilling waarvan mooie
producten worden gemaakt zoals
ons gebak assortiment.

Heeft u een allergie? Meld dit bij ons.

Warme dranken en lekkernijen

Sappen & Zuivel

Schulp appelsap BIO
Schulp perensap
Schulp appel-aardbeiensap
Schulp tomatensap BIO
Schulp sinaasappelsap
Schulp druivensap
Lambrusco, Merlot en Sangiovese
Halfvolle melk BIO
Karnemelk BIO

Mineraalwater

Chaudfontaine blauw
Chaudfontaine rood
Chaudfontaine blauw groot
Chaudfontaine rood groot

Frisdranken

Coca-Cola regular groot
Coca-Cola regular
Coca-Cola zero sugar groot
Coca-Cola zero sugar
Fanta orange zero sugar
Fanta cassis

Sprite zero sugar
Fuze Tea green tea
Fuze Tea peach hibiscus
Fuze Tea blueberry lavender
zero sugar

Luxe frisdranken

Royal Bliss tonic water
Royal Bliss bitter lemon
Royal Bliss ginger ale
Royal Bliss ginger beer
Royal Bliss pink aromatic berry

Kinderen

Fristi
Chocomel
Glas ranja

Wist je dat...

de Coca-Cola frisdranken
gemaakt worden met
Nederlandse suikerbieten?

Koude dranken

Soepen

Soep van de dag
met brood en roomboter

Hollands Glorie
kaas broodbol met roomboter

Lunchgerechten

Vijgenbrood huttenkäse
uienconfijt, rucola, pecannoten
en blauwe bes
variatie tip: gerookte ham

Brood met 2 Cas & Kas
kroketten en grove mosterd
variatie tip: rundvleeskroket

Knolselderij-venkelburger
witte koolsalade en ras el hanout
mayonaise
variatie tip: kipburger

Nacho's uit de oven
kaasssaus, tomatensalsa en bosui

Maaltijdsalade
quinoa, seizoensfruit, venkel, geitenkaas,
rucola, spinazie, pecannoten en
honing-sinaasappel dressing

Wist je dat...

van de koffiedroes welke overblijft van uw kopje koffie er (binnenkort) in onze kas oesterzwammen worden gekweekt? Zodat je tijdens de borrel kunt genieten van oesterzwambitterballen.

Specialiteiten

Mango kokosc Curry
pappadums, kokos-cashew rasp, koriander
en rode peper

Seizoensspecialiteit

Proeverij van de chef
een combinatie van gerechten van
de kaart

Van eigen bodem

Broodje pulled oesterzwam
met Oosters gemarineerde komkommer

Broodje kruidentuin
erwten-lupine spread, meiraap, jonge
veldervwtjes en parmezaanse kaas
variatie tip: Oosters gemarineerde
buikspek + 5.00

Pannenkoeken

Naturel

Kaas

Hanekamp

appel, rozijnen en kaneelsuiker

Seizoensspecial

spinazie, geitenkaas, peer, walnoten
en honing
variatie tip: gerookt spek

Heeft u een allergie? Meld dit bij ons.

Lunchgerechten

Kindergerechten

Mini soepje en brood

Snack gezond

komkommer, tomaat en wortel

2 mini broodjes

met keuze uit ham, kaas, hagelslag
of aardbeienjam

American pancakes

griekse yoghurt, perzik, granola en honing

Pannenkoek

marshmallow met seizoensfruit

Ijs

NICE knijpijs puur aardbei

NICE knijpijs romige sinaasappel

NICE fruitpop appel-citroen

NICE fruitpop framboos-hibiscus

NICE creamy pop aardbeien met
slagroom

NICE creamy pop
chocolade-hazelnoot

NICE creamy pop pecan-
caramel

NICE creamy pop bosbes-witte
chocolade

B&J cookie dough

B&J strawberry cheesecake

B&J chocolate fudge brownie

Wist je dat...

de biologische frambozen
uit onze ijsjes lekker dichtbij
uit Zeeland komen? En onze
bosbesjes uit Drenthe.

Heeft u een allergie? Meld dit bij ons.

Kindergerechten & Ijs

Wijnen

Chardonnay

rijpe witte wijn met geel tropisch fruit

Pinot Grigio

sprankelende witte wijn met fruitige tonen

Zoete witte wijn

Blush Rosé

zacht rood fruit en een tikje kruidig

Pinot Noir

donkere en rijpe rode wijn, tonen van donkerrood fruit

Viognier - Sauvignon Blanc 0%

Bieren

Gulpener - Original 0.0%

Gulpener - Weizen 0.3%

Gulpener - IPA 0.3%

Gulpener - Korenwolf wit 6%

Gulpener - UR-tappils BIO 5%

Voor bij de borrel

Nacho's uit de oven

kaassaus, bosui en tomatensalsa

Krokante tandoori

bloemkoolhapjes

Sticky BBQ maïskluiven met

popcorn

Camembert uit de oven

brood, honing, noten en druiven

Portie oesterzwambitterballen

met truffelmayonaise* 8 stuks

Hollands Glorie

kaas broodbol met roomboter

*Te bestellen vanaf 14:00 uur

Wist je dat...

de granen die de korenwolf eet,
de basis vormt van ons witbier?

Heeft u een allergie? Meld dit bij ons.

Borrel

Klassiekers

Brabants Bruyn 6%

Op basis van oude recepten brouwen we een donker bier volgens de tradities van de historische brouwerij De Roskam, welke te vinden is in ons museum. Ons bruynbier is lichtzoet, rijk aan donkere smaken met een vleugje kardemom.

Tripel 9%

Onze prijswinnende tripel is een lichtgekleurd, kruidig bier met een stevig alcoholpercentage. Dit rijke bier waarvan de oorsprong in Europese abdijen ligt, is goudgeel en heeft door de gebruikte gist een rijk palet aan smaken.

Seizoensbieren

Herfstbock 6.5%

Onze dieprode herfstbock heeft rijke tonen van karamel maar is zeker niet te zoet. Vanwege de traditionele verwarmende smaak van dit herfstbier heeft het meerdere prijzen gewonnen, en dat proef je!

Vanaf september tot en met februari verkrijgbaar.

Winterbier 8%

Een donker en krachtig bier, op smaak gebracht met verwarmende kruiden en specerijen zoals koriander, sinaasappelschil en kaneel. Een perfect bier om mee op te warmen na een lange wandeling!

Vanaf november tot en met februari verkrijgbaar.

Speciaalbieren

Trammelant 6% blond bier

Lentebier 6.5% lentebock

Zware Barrie 10% quadrupel

Zo nu en dan experimenteert onze brouwer met nieuwe recepten of maakt hij een eenmalig speciaalbier. Vraag gerust wat we op dit moment beschikbaar hebben!

De vermelde prijzen zijn per glas of fles.

Wist je dat...

het bierbostel door onze eigen bakkerij wordt gebruikt voor het bakken van broden?

Onze brouwers zijn vakmensen die met zorg en passie ons bier brouwen. Om deze hoge standaard te kunnen blijven hanteren, kan het voorkomen dat onze bieren niet altijd voorradig zijn.

Bieren van eigen brouwerij