

SOEPEN

- Tomatensoep ✓ € 5,50
Herefordsbouillon € 5,50
Dagsoep dagprijs
Alle soepen worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

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

- SALADE KIP** € 12,95
Salade met gebakken kip, champignons, gekookt ei, tomaat, komkommer, ui, paprika en spekjes.

- RUNDERSTOOF** € 14,95
Huisgemaakte runderstoof bereid met donker trappistenbier geserveerd met sla en frietjes.

- SPIES VAN KIPFILET** € 15,95
Gemarineerde spies van kipfilet geserveerd met satésaus, sla en frietjes.

- VARKENSSCHNITZEL** € 15,95
Ambachtelijke gepaneerde schnitzel geserveerd met sla, frietjes en saus naar keuze.

- BBQ SPARERIB** € 15,95
Gekruide varkens-sparerib met bbq-saus, geserveerd met sla en frietjes.

- KINDERBOX** ✓ € 7,95
(friet, snack, pakje drinken, ijsje, traktatie)

IJS

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

- WIT VROUWKE** € 6,00
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.

- INGEMAOKTE KEERZEN** € 6,50
Vanille-ijs, warme kersen en slagroom.

- DE REUSELSE KEI** € 6,50
Hazelnootschuimgebak, bolletje ijs met slagroom.

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

- AARDBEIJEN 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 gebakken kip, champignons, spekjes, paprika en ui.
Geserveerd met een kruidige cocktailsaus.

- BROODJE GEROOKTE ZALM** € 9,95
Broodje met gerookte zalm, roomkaas, 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 rode ui, augurk, cheddarkaas, gebakken spek en tomaten relish.
- **SPICYBURGER** ✓ € 12,95
met rode ui, paprika, jalapeno pepers, een gebakken eitje en knoflooksaus.
- **CLASSIC** ✓ € 12,95
Met tomaat, zoet zure komkommer, rode ui en een gebakken ei en kruidige cocktailsaus.
- **'NE ZONNIGE** ✓ € 12,95
Met kaas, ananas en kerriemayonaise.

- '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.

Heeft u een allergie? Meldt het ons!

✓ Gerechten met dit symbool zijn, op verzoek, ook vegetarisch mogelijk!





WARME DRANKEN

Koffie, Puro fairtrade	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,40
Koffie verkeerd	€ 2,60
Decafé (filter)	€ 2,20
Espresso	€ 2,20
Thee Dilmah 300 ml.	€ 2,20
<i>Normaal, Earl Grey, Groen, Rooibos, Zwarte Bessen</i>	
<i>Camille, Rozenbottel, Pepermunt, 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, lekkernij met slagroom en schrobberle</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	€ 2,40
Fanta Orange, Fanta Cassis, Sprite	€ 2,40
Chaufontaine blauw / rood (25 cl.)	€ 2,40
Finley bitter lemon, Kinley tonic	€ 2,40
Rivella, Fuzetea green	€ 2,40
Fristi, Chocomel	€ 2,40
Appeltroebel Appelsap	€ 2,40
Appelsientje Sinasappelsap	€ 2,40
Zontomaatje Tomatensap	€ 2,40
Fuzetea (glas 25 cl.)	€ 2,50
Ranja (beker)	€ 1,20
Karaf ranja	€ 6,00
Verse Jus	€ 3,00

WIJNEN

	GLAS	FLES
Witte Wijn	€ 3,70	€ 15,95
Rode Wijn	€ 3,70	€ 15,95
Rosé Wijn	€ 3,70	€ 15,95
Moeselwijn	€ 3,70	€ 15,95

LEKKERNIEN BIJ DE KOFFIE

Gebak van de dag	€ 3,50
Warm appelgebak	€ 3,50
Warm appelgebak met ijs en slagroom	€ 4,50
Twee pannenkoekjes met ijs	€ 5,50
Brusselse wafel	€ 2,75
Brusselse wafel met ijs en slagroom	€ 3,75
Brusselse wafel met warme kersen en slagroom	€ 4,75

BIEREN VAN HET VAT

Hertog Jan Pils – 25 cl.	€ 2,60
Hertog Jan Pils – 45 cl.	€ 4,75
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
Vedett Extra White	€ 4,50

SPECIALE BELGE/AMBER ALE - 5 tot 7,5%

Palm	€ 3,75
De Konink	€ 4,50
La Trappe Isidor	€ 4,50

BLONDE BIEREN – 5 tot 7%

Jupiler Pils	€ 2,50
Orval	€ 4,50
La Trappe Blond	€ 4,50
't Nest Herteneer	€ 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
Omer	€ 4,50

SAISON – 6 tot 6,5%

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

TRIPEL – 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 d'n Korenschoof	€ 4,50
Vedett IPA	€ 4,50
Stadsbrouwerij E'hoven Orchestra of Angels	€ 4,50
Urthel Hop-it	€ 4,50

DUBBEL – 7 tot 8%

Westmalle 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 – 10 tot 11,5%

La Trappe Quadrupel	€ 4,50
Hertog Jan Grand Prestige	€ 4,50
Gouden Carolus Whisky Infused	€ 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
Lefte Ruby	€ 4,50
Cherry Chouffe	€ 4,50

ALCOHOLARM/ALCOHOLVRIJ

Krombacher Radler	€ 3,50
Krombacher Radler 0,0	€ 3,50
Hoegaarden wit 0,0	€ 3,50
Dommelsch NA	€ 2,50
Bavaria Oud Bruin	€ 3,50

HAPJES VOOR DE LEKKERE TREK

Portie Bitterballen (8 stuks)	€ 4,75
Portie Bitterballen (16 stuks)	€ 8,50
Bittergarnituur (8 stuks)	€ 4,75
Bittergarnituur (16 stuks)	€ 8,50
Mandje brood met kruidenboter en tapenade	€ 4,75
Streekplènske met kaas en worst	€ 6,75
Borrelbordje	€ 9,45
<i>Combinatie van onze warme en koude hapjes</i>	

WE VATTEN ER SAOMEN NOG INNE € 22,50

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

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.

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.

Chimay Blauw Donker - 9%

Donker bier met een krachtig aroma en een complexe smaak die met de jaren beter wordt.

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.

Bush Blonde Tripel Donker - 10,5%

Door het gebruik van traditionele moutsoorten en de bekende Saazkop kleurt het bier helderblond en krijgt het een evenwichtig aroma- en smakenpalet.

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 - 11%

Smaak van 10 jaar gerijpte Kasteel Donker met toetsen van madeira en gekarameliseerde mout.

Malheur Dark Brut Donker - 12%

Donkerbruin bier "à la méthode originale" is een bier met bruin romig schuim en een complexe geur van sherry, madeira, vanille, hout en Haagse Hopjes.

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:

€ 20,- p.p.

