

Voorgerechten

Doerak	11,5
Huisgemaakte carpaccio Truffelmayonaise Grana padano Pijnboompitten Spek Rucola Aceto balsamico stroop	
Trio van vis	12
Gerookte zalm Gebakken gamba's Gefrituurde garnaal Avocadocrème Oosterse salade Kruidenroomkaas Papadum	
Jan Doedel ✓	11,5
Burrata Tomaat Pesto Groentechips Rucola Pompoenpitten Aceto balsamico stroop	
De Buytenplaets plank (ca. 2 personen)	19,5
Shared dining plank met diverse warme en koude hapjes	
Deugnietje ✓	5
Huisgemaakt geroosterde tomatensoepje Provençaalse kruiden	
Rekeltje ✓	5
Huisgemaakt courgettesoepje Munt Geroosterde pompoenpitten	
Soepje van de Maand	
<i>wisselt per maand</i>	

Maaltijdsalades

Caesar ✓	13
Romeinse sla Grana Padano Caesar dressing Rode ui Avocadocrème Knoflookcroutons Ei Komkommer <i>met Kip & Bacon of Gamba's & Ansjovis</i>	+2
Likkepot ✓	13
Burrata Rucola Couscous-salade Granaatappel dressing Hazelnoten Cherrytomaat	
Geitenbreier ✓	13
Geitenkaas uit de oven Hazelnoten Honing-mosterd saus Druiven Aceto balsamico stroop Wortel Radijs	
Saffiaantje	14
Salade Carpaccio Truffelmayonaise Pijnboompitten Grana padano Spek Cherrytomaat Aceto balsamico stroop	

Salades worden geserveerd met olijven-breekbrood en roomboter

Hoofdgerechten

Blaaskaak	17
Kippendij-saté 2 stuks Saté saus Atjar Gebakken uitjes Kroepoek Bosui Frisse salade <i>met 3 i.p.v. 2 stuks kippendij-saté</i>	18,5
Schobbejak	18,5
+/- 500 gram Spare-Ribs van "Smoke Masters" (smaakkeuze: BBQ of Spicy) Knoflooksaus Frisse koolsalade	
Paljas	16,5
Varkensschnitzel Champignon roomsaus Frisse salade	
✓ Paljas Vega (variant met vegetarische schnitzel)	17
Rendang van Ome Ries	18,5
Huisgemaakte Rendang Atjar Gele rijst Knoflook naanbrood	
Goudvinger	19,5
Op de huid gebakken Zalmfilet Gegrilde groente Dille roomsaus	
Belhamel	18,5
Gebakken Biefstuk Champignons Peppersaus Frisse salade	
Surf & Turf	21
Spare-Ribs (BBQ) Gamba's in tempura Kippendij-saté Wrap gerookte Zalm Huzarensalade	

Burgers

Hercules de Luxe	19,5
200 gram Black Angus burger Skyr-bol Smokey BBQ saus Gekarameliseerde ui Cheddar ijsbergsla Augurk Tomaat	
Vlegel	18
Huisgemaakte kipburger Sesambol Rucola Rode ui Cheddar Witte kool salade Honing-mosterd saus	
✓ Sakkerloot	17,5
Dubbele falafel burger Skyr-bol ijsbergsla Tomaat Wortel Rode biet hummus	

Alle hoofdgerechten en burgers worden geserveerd met Oerfriet en mayonaise

Allergie of voedsel-intolerantie? Vraag naar onze speciale allergenenkaart.

Kinderkaart

Tomatensoepje 3,5
Tomatensoep zonder stukjes | Brood | Boter

Kinderwrapje 5
Kipfilet | Roomkaas | Komkommer | Tomaat | Sla

Kindermenu 7,5

Keuze uit: -Frikandel

-Kroket

-2 Mini hamburgers

-5 Kipnuggets

-Stokje saté met pindasaus

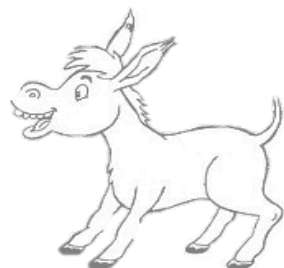
Geserveerd met Oerfriet | Mayonaise | Appelmoes | Komkommer

Poffertjes
12 Stuks 4,5
24 Stuks 8

Onze Poffertjes worden geserveerd met Boter | Stroop | Poedersuiker

Verpakt kinderijsje
Magnum 3
Schatkistje 2
Raketje 1,5

Bolletjes ijs
Roomijs: Vanille, Chocolade of Karamel, per bolletje 2
Sorbetijs: Mango of Framboos, per bolletje 2
met slagroom +0,5



Desserts

Dame Blanche 'De Buytenplaets' 7,5
Vanille roomijs | Warme chocoladesaus | Klets-klop | Witte chocolade crumble | Slagroom

Sorbet ijscoupe 8,5
Trio van Sorbetijs | Rood fruit | Aardbei coulis | Slagroom | Munt | Klets-klop

Dessert van het Seizoen
wisselt per seizoen

Special Coffees

Irish Coffee (Irish Whiskey) 7
French Coffee (Grand Marnier of Cointreau) 7
Italian Coffee (Amaretto Disaronno) 7
Spanish Coffee (Licor 43 of Tia Maria) 7



BRASSERIE - BED & BREAKFAST

Volg en/of Like ons op Facebook & Instagram:

 @debuytenplaets

 buytenplaets-sion