

Andere specialiteiten - Other specialities - Autres spécialités -
Andere Spezialitäten

Hamburger 100% puur - 100% pure - 100 % pur viande - 100% pur vlees van Gasconne koeien, giga bol, spek, cocktail-knoflooksaus, ui, salade, augurk, tomaat, salade en frites <small>beef from Gascon cows, giga-bap, bacon, garlic-cocktail sauce, onion, gherkin, tomato, salad and French fries - Viande de bœuf de Gascogne, pain XXL, bacon, sauce cocktail aillée, oignon, cornichon et tomate, accompagnée de salade et de frites. - Fleisch von Gascogne-Rind, großes Hamburgerbrötchen, Speck, Cocktail-Knoblauchsoße, Zwiebel, Gewürzgurke, Tomate, Salat und Pommes frites</small>	€ 15
Saté Kip of Varkenshaas met salade en frites of brood <small>Chicken or Pork Fillet Saté - Saté de poulet ou de filet de porc - Satay-Spießchen vom Huhn oder von der Schweinelende with salad and organic French fries or bread - et de frites biologiques ou de pain - mit Salat und biologischen Pommes frites oder Brot</small>	€ 16
Spareribs - Spare ribs marinées drie halve gemarineerde ribben met salade en frites <small>three half portions of marinated ribs with salad and French fries, (3 pièces), accompagnées de salade et de frites accompagné de salade, drei halbe marinierte Spareribs-Stücke mit Salat und Pommes frites</small>	€ 17
Tonijnbiefstuk 100% onbezorgd duurzaam (verbeterproject WWF) met gewokte groente, teriyaki saus en frites <small>Tuna steak, 100% sustainably carefree (WWF improvement project) with wokked vegetables, teriyaki sauce and French fries - Steak de thon 100 % durable (Projet WWF) accompagné de légumes cuits au wok, de sauce teriyaki et de frites - Thunfischsteak, 100% nachhaltig (WWF-Projekt), mit Wok-Gemüse, Teriyakisauce und Pommes frites</small>	€ 22
Tournedos 200 gram gebraden ossenhaas met pepersaus, gewokte groenten en frites <small>sautéed beef fillet steak with pepper sauce, seasonal vegetables and French fries - Filet de bœuf grillé, servi avec une petite sauce au poivre, des légumes de saison et des frites - gebratenes Rinderfilet mit Pfeffersauce, Gemüse der Saison und Pommes frites</small>	€ 24

Gebak met slagroom - Pastry with whipped cream -
Gâteaux et tartes, accompagnés de crème chantilly -
Gebäck mit Schlagsahne

Appelpunt koud/warm <small>Hot/cold apple slice - Tarte aux pommes, chaude ou froide - Apfelkuchenstück kalt / warm</small>	€ 3,70
Citroen merengue <small>Lemon meringue - Meringue au citron - Zitronenbaiser (Meringue)</small>	€ 3,70
Chocolade truffel <small>Chocolate truffle - Truffe au chocolat - Schokoladentrüffel</small>	€ 3,70
Hazelnoot <small>Hazelnut tart - Gâteau à la noisette - Haselnusstörtchen</small>	€ 3,70
Aardbeien cheesecake <small>Strawberry cheesecake - Cheese-cake à la fraise - Erdbeeren-Käsekuchen</small>	€ 3,70



LUNCHKAART

Langs Berg en Dal

PANNENKOEKENBOERDERIJ EN MEER

Broodjes - Rolls - Sandwichs - Brötchen

VLAAMSCH BROODHUYS <small>Farmlands white or brown bread of your choice - Pain campagnard, blanc ou complet au choix - Bauernlandbrot, weiß oder braun nach Wahl</small>	Boerenlandbrood wit of bruin naar keuze
Broodje Gezond met boerenham, kaas, ei, tomaat en frisse salade <small>Healthy Roll with farmer's ham, cheese, egg, tomato and fresh salad - Sandwich 'Broodje Gezond', avec jambon fermier, fromage, œuf dur, tomate et salade - Brötchen „Gesund“ mit Bauernkochschinken, Käse, Ei, Tomate und frischem Salat</small>	€ 8
Broodje Carpaccio met salade, pijnboompitjes, pesto en boerenkaas <small>Carpaccio Roll with rocket salad, pine nuts, pesto and farmer's cheese - Sandwich 'Carpaccio' avec feuilles de roquette, pignons de pin, pesto et fromage fermier - Brötchen „Carpaccio“ mit Rucola, Pinienkernen, Pesto und Bauernkäse</small>	€ 9
2 Boterhammetjes met 2 kalfskroketjes en mosterd <small>Two sandwiches with two veal croquettes and mustard - Deux petits pains et ses deux 'croquettes de veau', avec moutarde - zwei Sandwiches mit zwei Kalbskroketten und Senf</small>	€ 9
Broodje Vitello Tonato, dungseden kalfsvlees, salade en tonijnmayonaise <small>Roll Vitello Tonato: sandwich with thinly sliced veal, tuna salad and mayonnaise - Sandwich Vitello Tonato à l'émincé de veau, avec de la salade et du thon mayonnaise - Brötchen Vitello Tonato, Brötchen mit feingeschnittenem Kalbfleisch mit Salat und Thunfischmayonnaise</small>	€ 9
Broodje warme geitenkaas met Serrano ham, kersen, pecannoten, pijnboompitjes en salade <small>Roll warm goat cheese with Serrano ham, cherries, pecans, pine nuts and salad - Sandwich au fromage de chèvre chaud au jambon de Serrano, des cerises, des noix de pécan et des pignons de pin - Brötchen mit warmem Ziegenkäse und Serrano-Schinken, Kirschen, Pekannüssen, Pinienkernen und Salat</small>	€ 9
Boerenomelet op eigenwijze met gewokte bladspinazie, tomaat, boerenham en avocadocrème <small>Farmer's omelette our way with wild spinach, tomato, farmer's ham and egg - Omelette fermière du chef, avec épinards sauvages, tomate, jambon fermier et œuf - Bauernomelett nach eigener Art mit wildem Spinat, Tomate, Bauernkochschinken und Ei</small>	€ 9
Broodje Gerookte Zalm, tuinkruiden, bieslookroomkaas en komkommer krullen <small>Smoked Salmon Roll, herb cream cheese, chives and cucumber twists - Sandwich au saumon fumé, fromage frais aux herbes, ciboulette et ses copeaux de concombre - Brötchen mit geräuchertem Lachs, Gartenkräuterrahmkäse, Schnittlauch und Gurkenlökchen</small>	€ 10
“Club Sandwich” van gerookte kip, bacon, tomaat, salade, gebakken eitje en tortilla chips <small>of smoked chicken, bacon, tomato, salad, fried eggs and tortilla chips - Poulet fumé, bacon, tomate, salade, petit œuf sur le plat et chips tortillas - mit geräuchertem Hühnerfleisch, Bacon, Tomate, Salat, Spiegelei und Tortilla Chips</small>	€ 11
Visstapelij van brood met tonijn, zalm, Hollandse garnalen, salade en cocktailmayonaise <small>Fish stack of bread with tuna, salmon, Dutch prawns, salad and cocktail mayonnaise - Assiette poissonnière, pain et thon, saumon, crevettes grises hollandaises, salade, accompagnée d'une mayonnaise cocktail - „Kleiner Fisch-Stapel“ aus Brot mit Thunfisch, Lachs, Holländischen Garnelen, Salat und Cocktailmayonnaise</small>	€ 13
Broodje voor 2 personen met wit en bruin landbrood, eiersalade, boerenkaas, boerenham, kopje soep van de chef, kroketjes en een salade <small>Bread roll for two people with brown and white country bread, egg salad, farmer's cheese, farmer's ham, cup of Chef's soup, croquettes and a salad - Petit pain pour deux personnes. Pain campagnard blanc ou complet, salade à l'œuf, fromage fermier, jambon fermier, bol de « soupe du chef », croquettes et une salade - Brötchen für zwei Pesonen mit weißem und braunem Landbrot, Eiersalat, Bauernkäse, Bauernkochschinken, Tasse der „Suppe vom Chefkoch“, Kroketten und ein Salat</small>	€ 20

Heeft u een allergie, vraag naar onze allergene kaart.



Voorgerechten - Starters - Hors d’œuvre - Vorspeisen

Tomatensoep met ballen	€ 5
<i>Tomato soup with balls, homemade tomato soup with beef meatball - Soupe de tomate aux boulettes, soupe de tomate faite maison avec des petites boulettes de bœuf haché - Tomatensuppe mit Klößchen, hausgemachte Tomatensuppe mit Klößchen aus Rinderhackfleisch</i>	
Soep van de Chef	€ 5
<i>Soup of the Chef: each time a different soup, responding to the seasons - Soupe selon l’humeur du Chef, différente et variée à chaque fois, selon la saison - Suppe des Chefs, jedes Mal eine andere Suppe, je nach Saison</i>	
Tartaatje van Zalm met witte truffelmayonaise, gekookt scharreleitje en sla	€ 10
<i>Salmon tartar with white truffle mayonnaise, boiled barn egg and lettuce - Tartare de saumon accompagné d’une mayonnaise à la truffe, d’un œuf d’élevage au sol et de salade - Lachstatar mit weißer Trüffelmayonnaise, gekochtem Ei aus Bodenhaltung und Salat</i>	
Carpaccio op de klassieke manier	€ 10
<i>Classic carpaccio - Carpaccio classique - Carpaccio, auf klassische Weise</i>	
Vitello Tonato	€ 10
<i>Vitello Tonato: thinly sliced veal with tuna mayonnaise - Vitello Tonato, émincé de veau accompagné de thon mayonnaise - Vitello Tonato, feingeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischmayonnaise</i>	

Maaltijdsalades - Main course salads - Salades - Große Salate

Zomerse groene maaltijdsalade met warme geitenkaas op toast, honing, radijs, Serrano ham, kersen, pijnboompitjes en pecannoten	€ 16
<i>Summery green salad with warm goat cheese on toast, honey, radishes, Serrano ham, cherries, pine nuts and pecans - Salade verte d’été avec du fromage de chèvre chaud sur du pain grillé, du miel, des radis, du jambon de Serrano, des cerises, des pignons de pin et des noix de pécan - Sommerlicher, grüner Mahlzeitsalat mit warmem Ziegenkäse auf Toast, Honig, Radieschen, Serrano-Schinken, Kirschen, Pinienkernen und Pekannüssen</i>	
Salade carpaccio met pesto, pijnboompitten en boerenkaas	€ 16
<i>Salad of carpaccio with pesto, pine nutsand farmer’s cheese - Carpaccio classique servi avec sa salade et accompagné de pesto, pignons de pin et fromage fermier - Carpaccio-Salat mit Pesto, Pinienkernen und Bauernkäse</i>	
Salade met verse tonijn, zalm, Hollandse garnalen en avocadocrème	€ 18
<i>Salad with fresh tuna, salmon, Dutch prawns and avocado - Salade avec thon frais, saumon, crevettes grises hollandaises et avocat - Salat mit frischem Thunfisch, Lachs, holländischen Garnelen und Avocado</i>	
Salade met warme ossenhaaspuntjes, paddenstoeltjes, bosuitje cashewnoten, sojasaus en taugé	€ 18
<i>Salad with hot beef tenderloin, mushrooms, spring onion, cashews, soy sauce and bean sprouts - Salade avec des points de filets de bœuf chauds, des champignons de paris, oignon vert, noix de cajou, sauce et germes de soja - Salat mit warmen Filetsteakstückchen, Pilzen, Bundzwiebeln, Cashewkernen, Sojasauce und Sojasprossen</i>	

Pannenkoeken - Pancakes - Crêpes et galettes - Pfannkuchen

Naturel - Natural - Nature - Pfannkuchen „pur“	€ 6	Kaas - Cheese - Fromage - Käse	€ 7	Spek/Ui - Bacon/Onion - Bacon (lard)/Oignon - Speck/Zwiebel	€ 8
Appel - Apple - Pomme - Apfel	€ 7	Nutella - Nutella - Nutella	€ 7	Spek/Champignons - Bacon/Mushrooms - Bacon (lard)/Champignons	€ 8
Ananas - Pineapple - Ananas	€ 7	Grand Marnier	€ 8	Spek/Ham - Bacon/Ham - Bacon (lard)/Jambon - Speck/Kochschinken	€ 8
Peer - Pear - Poire - Birne	€ 7	Ham/Kaas - Ham/Cheese - Jambon/Fromage - Kochschinken/Käse	€ 8	Spek/Rozijnen - Bacon/Raisins - Bacon (lard)/Raisins secs - Speck/Rosinen	€ 8
Bosbessen - Blueberries - Myrtille - Heidelbeeren	€ 7	Ham/Ananas - Ham/Pineapple - Jambon/Ananas - Kochschinken/Ananas	€ 8	Spek/Banaan - Bacon/Banana - Bacon (lard)/Bana - Speck/Banane	€ 8
Kersen - Cherries - Cerise - Kirschen	€ 7	Ham/Champignons - Ham/Mushrooms - Kochschinken/Champignons	€ 8	Appel/Rozijnen - Apple/Raisins - Pomme/Raisins secs - Apfel/Rosinen	€ 8
Banaan - Banana - Banane	€ 7	Spek/Kaas - Bacon/Cheese - Bacon (lard)/Fromag - Speck/Käse	€ 8	Appel/Kaas - Apple/Cheese - Pomme/Fromage - Apfel/Käse	€ 8
Gember - Ginger - Gingembre - Ingwer	€ 7	Spek/Appel - Bacon/Apple - Bacon (lard)/Pomme - Speck/Apfel	€ 8	Appel/Banaan - Apple/Banana - Pomme/Banane - Apfel/Banane	€ 8
Rozijnen - Raisins - Raisins secs - Rosinen	€ 7	Spek/Marmelade - Bacon Jam - Bacon (lard)/Confiture	€ 8	Appel/Peer - Apple/Pear - Pomme/Poire - Apfel/Birne	€ 8
Ham - Ham - Jambon - Kochschinken	€ 7	Spek/Ananas - Bacon/Pineapple - Bacon (lard)/Ananas	€ 8	Appel/Ananas - Apple/Pineapple - Pomme /Ananas - Apfel/Ananas	€ 8
Spek - Bacon - Bacon (lard) - Speck	€ 7	Spek/Gember - Bacon/Ginger - Bacon (lard)/Gingembre - Speck/Ingwer	€ 8	Kaas/Gember - Cheese/Ginger - Fromage/Gingembre - Käse/Ingwer	€ 8

Buitengewone Hartige Specialiteiten - Special Savoury Specialities - Spécialités de crêpes et galettes salées originales
Besondere herzhafte Spezialitäten

Langs Berg En Dal	€ 12
<i>Pannenkoek met kaas, uitjes, champignons en spek</i>	
<i>Pancake with cheese, onions, mushrooms and bacon - Fromage, petits oignons, champignons et bacon - Pfannkuchen mit Käse, Zwiebeln, Champignons und Speck</i>	
Jan Huygen in de Ton (Vegetarisch kaas i.p.v. ham)	€ 13
<i>Hampannenkoek gevuld met uitjes, paprika, prei, champignons, ketjap en taugé</i>	
<i>(Vegetarian cheese instead of ham) Ham pancake filled with onions, sweet pepper, leek, mushrooms, soy sauce and bean sprouts - (Option végétarienne : avec du fromage au lieu du jambon) Jambon, petits oignons, poivron, poireau, champignons, sauce et germes de soja - Kochschinkenpfannkuchen gefüllt mit Zwiebeln, Paprika, Lauch, Champignons, Ketjap (indonesische Sojasoße) und Sojasprossen</i>	
Boter, kaas en eieren	€ 13
<i>Pannenkoek met boerenham, kaas, tuinkruiden en 2 gebakken eitjes</i>	
<i>Pancake with farmer’s ham, cheese, garden herbs and fried eggs - Jambon fermier, fromage, herbes et deux petits œufs sur le plat - Pfannkuchen mit Bauernkochschinken, Käse, Gartenkräutern und zwei Spiegeleiern</i>	
Hansje Pansje Kevertje met/zonder spek	€ 14
<i>Pannenkoek met/zonder spek, brie, prei en pijnboompitten</i>	
<i>Pancake with or without bacon, leek en pine nuts and brie - Poireau, pignons de pin et brie, avec ou sans bacon - Pfannku- chen mit Briekäse, Lauch und Pinienkernen, mit oder ohne Speck</i>	

De Wolf en de Zeven Geitjes	€ 15
<i>Pannenkoek met geitenkaas, rucola, honing en pijnboompitten</i>	
<i>Pancake with goat’s cheese, honey and pine nuts - Fromage de chèvre, miel et pignons de pin - Pfannkuchen mit Ziegenkäse, Honig und Pinienkernen</i>	
Schaapje Heb je Witte Wol	€ 15
<i>Pannenkoek met shoarmavlees geserveerd met knoflook, uiensaus</i>	
<i>Pancake with shoarma / doner kebab meat, served with garlic, onion sauce - Viande shoarma en lamelles, servie avec ail et sauce à l’oignon - Pfannkuchen mit Schawarma- bzw. Dönerkebabfleisch, serviert mit Knoblauch und Zwiebelsoße</i>	
Thai Chang	€ 15
<i>Pannenkoek met, op Oosterse wijze, gebakken Ossenhaaspuntjes samen met padden- stoeltjes, bosuitjes, Cashewnoten en taugé, afgeblust met sojasaus</i>	
<i>Pancake with Eastern style fried pieces of beef fillet together with mushrooms, spring onions, cashew nuts and bean sprouts, finished with soy sauce - Filet de porc revenu à l’asiatique, champignons, petits oignons grelots, noix de cajou, germes de soja et sauce soja - Pfannkuchen mit auf östliche Art gebratenem Rinderfilet, Pilzen, Frühlingzwiebeln, Cashewnüssen und Sojasprossen, abgelöscht mit Sojasoße</i>	
Daar was laatst een meisje loos	€ 15
<i>Pannenkoek met carpaccio, aangemaakte salade, pesto en pijnboompitten</i>	
<i>Pancake with carpaccio, dressed salad, pesto and pine nuts - Carpaccio, salade, pesto et pignons de pin - Pfannkuchen mit Carpaccio, angemachtem Salat, Pesto und Pinienkernen</i>	

Buitengewone Zoete Specialiteiten - Sweet Specialities - Spécialités sucrées originales - Besondere süße Spezialitäten

Altijd is Kortjakje Ziek	€ 11
<i>Pannenkoek met rozijnen, kaneel en brandewijn</i>	
<i>Pancake with raisins, cinnamon and brandy - Raisins de Corinthe, cannelle et eau de vie - Pfannkuchen mit Rosinen, Zimt und Branntwein</i>	
Zomer in mijn bol	€ 13
<i>Pannenkoek met vers fruit, vanille-ijs en slagroom</i>	
<i>Pancake with fresh fruit, vanilla-ice and whipped cream</i>	
Ik Zag Twee Beren	€ 13
<i>Pannenkoek met appel en warme kersen en honing</i>	
<i>Pancake with apple and hot cherries and honey - Pommes, cerises chaudes et miel - Pfannkuchen mit Apfel, warmen Kirschen und Honig</i>	
Papagaaitje Leef je Nog	€ 13
<i>Pannenkoek met advocaat, peer, rozijnen en slagroom</i>	
<i>Pancake with advocaat, pear, raisins and whipped cream - Liqueur aux œufs, poire, raisins de Corinthe et crème chantilly - Pfannkuchen mit Eierlikör, Birne, Rosinen und Schlagsahne</i>	
Hop Marjanneke	€ 13
<i>Pannenkoek met appel, kaneel-ijs en kaneellikeur</i>	
<i>Pancake with apple, cinnamon ice cream and cinnamon liqueur - Pommes, glace à la cannelle et liqueur de cannelle - Pfannkuchen mit Apfel, Zimteis und Zimtlükör</i>	

Slaap kindje slaap	€ 13
<i>Pannenkoek met warme peer, stroopwafelcrumble, vanille-ijs en honinglikeur</i>	
<i>Pancake with hot pear, treacle waffle crumble, vanilla ice cream and honey liqueur - Poire chaude, crumble de gaufrette à la mélasse, glace à la vanille et liqueur de miel - Pfannkuchen mit warmer Birne, Sirupwaffelstreuseln, Vanilleeis und Honiglikör</i>	
Poesje Mauw	€ 13
<i>Pannenkoek met banaan, chocolade-ijs, kokosschaafsel en chocoladesaus</i>	
<i>Pancake with banana, chocolate ice cream, coconut slivers and chocolate sauce - Banane, glace au chocolat, noix de coco râpée et sauce de chocolat chaud - Pfannkuchen mit Banane, Schokoladeneis, Kokosnussraspel und Schokoladensoße</i>	
Berend Botje	€ 13
<i>Pannenkoek met peer, vanille-ijs, amandelen, chocoladesaus en slagroom</i>	
<i>Pancake with pear, chocolate sauce, vanilla ice cream, slivers of almond and whipped cream - Poire, sauce de chocolat chaud, glace à la vanille, amandes effilées et crème chantilly - Pfannkuchen mit Birne, Schokoladensoße, Vanilleeis, gehobelten Mandeln und Schlagsahne</i>	
Naar Bed Zei Duimelot	€ 14
<i>Pannenkoek met appel, rozijnen, ananas, hazelnootjes en geflambeerd met strohrum</i>	
<i>Pancake with apple, raisins, pineapple, hazelnuts, flambéed with Stroh Rum - Pommes, raisins de Corinthe, ananas, noisettes et rhum flambé - Pfannkuchen mit Apfel, Rosinen, Ananas, Haselnüssen und flambiert mit Rum der Marke „Stroh“</i>	
Catootje	€ 14
<i>Pannenkoek met verse aardbeien (indien voorradig), vanille-ijs en slagroom</i>	
<i>Pancake with fresh strawberries (if available), vanilla ice cream and whipped cream - Fraises fraîches (en saison), glace à la vanille et crème chantilly - Pfannkuchen mit frischen Erdbeeren (falls vorrätig), Vanilleeis und Schlagsahne</i>	