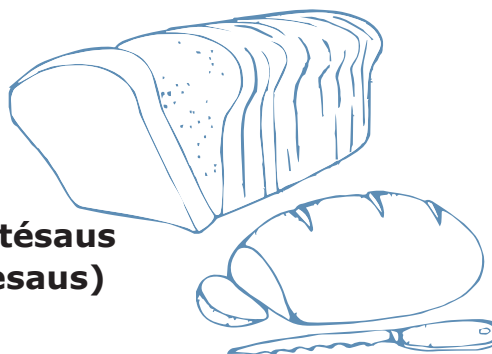


LUNCHKAART van 12:00 tot 16:30 uur

BROODJES

Op Boerenbrood/Stokbrood

- Oude kaas/Jong belegen kaas 5.80/5.00
- Bolletje warme beenham met satésaus 7,50
- Gezond (kaas, ei, rauwkost, dillesaus) 7.00
- Huisgemaakte tonijnsalade 6.50
- Zalm met kruiden roomkaas 8.70
- Brie met zongedroogde tomaat, gegrilde courgette en rucola 8.50
- Parmaham met mozzarella, zongedroogde tomaat en pesto 9.50
- Carpaccio van rund 9.50



TOSTI'S VAN BOERENBROOD

- Croque Madame 5.50
- Tosti Ham/Kaas 4.50
- Tosti Ham/Kaas/Ananas 5.00
- Tosti Kaas/Tomaat/Ui 5.00
- Tosti Caprese 6.00

Tomaat, mozzarella, pesto

EIERGERECHTEN

- Uitsmijter Ham/Kaas 8.00
- Omelet Ham/Kaas 8.00
- Boerenamelet 9.00

Met spek

WARME GERECHTEN

- Soep van de chef 6.50
- 2 Van Dobben kroketten met Deventer Mosterd op brood 8.50
- Broodje huisgemaakte bal gehakt met Deventer Mosterd 8.50
- Malse saté van kippendij met stokbrood of friet 13.50
- Black Angus Hamburger met gebakken ui, spek, kaas, sla, tomaat, hamburgersaus en friet 13.50
- Pannenkoek (topping 1.00,-) keuze uit: appel, kaas, spek ect 6.50



SALADES GESERVEERD MET STOKBROOD

- Griekse Salade met feta, tomaat, olijven, ui en komkommer 9.50
- Italiaanse Salade met parmaham, mozzarella, zongedroogde tomaat en pesto 10.50
- Salade met biefstukpuntjes en oosterse dressing 11.50
- Salade lauw/warme geitenkaas met appel en walnoot 11.50

NAGERECHTEN

- Crème brûlée 6.50
- Huisgemaakte appeltaart 3.50
- Huisgemaakte carrot cake met banaan 3.50
- Wisselend gebak verschillend in prijs
- Verschillende smaken ijs met slagroom 6.50
- Kaasplankje 12.50
- Espresso met bol vanille ijs 4.20
- Kinderijsje 2.50



SPECIALE KOFFIES

Vanaf € 6.50

- Irish Coffee
- Café Español
- Caffè Italiano
- Café Français
- Deventer Koffie

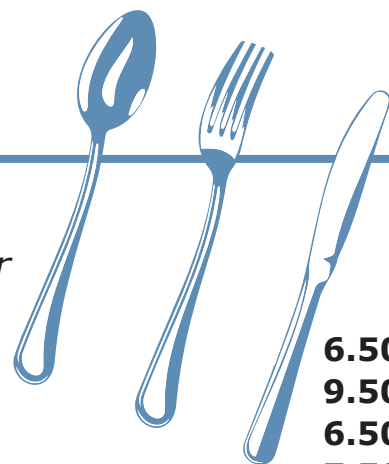


LEKKER BIJ DE BORREL

- Portie bitterballen 8 stuks 4.50
- Portie vlammetjes 8 stuks 6.50
- Portie olifantenpoten (frikandelletjes) 8 stuks 5.00
- Portie kaassoufflés 8 stuks 5.50
- Portie kipnuggets 8 stuks 5.50
- Portie calamaris 5.50
- Bittergarnituur klein 10 stuks 6.50
- Bittergarnituur middel 20 stuks 12.50
- Bittergarnituur groot 30 stuks 18.00

- Bakje pinda's/noten 1.50
- Portie boerenkaas jong beleggen 6.50
- Portie oude kaas 6.50
- Portie olijven 5.00
- Mandje brood met kruidenboter 4.50
- Mandje brood met diverse smeersels 6.50
- Mandje brood met huisgemaakte tonijnsalade 6.50
- Kaasplankje met brood 12.50

DINERKAART



VOORGERECHTEN

Worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

- Soep van de chef 6.50
- Carpaccio van rund 9.50
- Broodplankje met diverse smearsels 6.50
- Gegrilde courgette met geitenkaas en honing tijmsaus 7.50
- Zalmbonbon gevuld met huisgemaakte tonijnsalade en mierikswortelmayonaise 8.50
- Champignons Dordogne gefrituurd in bierbeslag 7.50

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, salade of warme groente

VLEES

- Malse saté van kippendij met atjar, gebakken uitjes, satésaus 14.50
- Boerenschnitzel met uit, wortel, doperwten, champignons, paprika en spekjes 14.50
- Black Angus Hamburger met gebakken ui, spek, kaas, sla, tomaat en hamburgersaus 14.50
- Hollandse biefstuk met pepersaus 18.50
- Stoofpot van de Chef 14.50



VIS

- Kabeljauw lions met mosterdsaus 17.50
- Vangst van de dag ...

VEGETARISCH

- Vegetarische taart van zoete aardappel, spinazie, ui, champignons, geschaafde amandelen, rucola en tomaat 14.50
- Gevulde Portobello's met geitenkaas, walnoot en zongedroogde tomaat 14.50

KINDERMENU

- Pannenkoek naturel 4.50
- Kipnuggets of frikandel of kroket met frietjes en appelmoes 6.50
- Pasta met bolognesesaus 6.50

WIJNEN

WITTE WIJNEN



- | | | |
|---|-------------|--------------|
| ● Les Vignerons Blanc Vermentino
<i>Fris, zacht, rijke afdronk, uit Frankrijk</i> | 3,80 | 18,00 |
| ● De Gras Estate Chardonnay
<i>Vol, romig, ronde en rijpe afdronk, uit Chili</i> | 4,20 | 21,00 |
| ● Indaba Chenin Blanc
<i>Fruitig, vol van rijp fruit, uit Zuid-Afrika</i> | 4,60 | 23,00 |

ZOETE WITTE WIJN

- | | | |
|---|-------------|--------------|
| ● Sonnenkarten Kellerei
<i>Zoet, fris, fruitig, uit Duitsland</i> | 3,80 | 18,00 |
|---|-------------|--------------|

ROSE

- | | | |
|---|-------------|--------------|
| ● Jean des Vignes
<i>Fris, licht kruidig, uit Frankrijk</i> | 3,80 | 18,00 |
| ● The Fish Wives Club Pinotage
<i>Vol, fruitig, uit Zuid-Afrika</i> | 4,20 | 21,00 |

RODE WIJNEN

- | | | |
|---|-------------|--------------|
| ● Khipu Merlot
<i>Soepel, zwart fruit, rijp uit Chili</i> | 3.80 | 18,00 |
| ● De Gras Estate Cabernet Sauvignon
<i>Krachtig, fruitig, zachte afdronk, uit Chili</i> | 4.20 | 21,00 |

BUBBELS

- | | | |
|---|-------------|--------------|
| ● Premiere Sekt
<i>Licht zoete frisse bubbel, uit Duitsland</i> | 3.80 | 18.00 |
| ● Cava
<i>Droge fruitige bubbel, uit Spanje</i> | | 22.00 |

sinds



1993

Bar & Keuken

BUREN

van Schimmelpenninck

LUNCH BORRELHAP & DINER

Rutger Jan Schimmelpenninck

Geboren: 31 oktober 1761 Brink 23 te Deventer

Overleden: 15 februari 1825 te Amsterdam

Studie:

Romeins- en eigentijds recht aan de Universiteit van Leiden en promoveerde in 1784.

Beroep, functie:

Jurist, lid vergadering van provisionele representanten van het Volk van Amsterdam, lid Eerste Nationale Vergadering, buitengewoon gevolmachtigd minister te Parijs, buitengewoon ambassadeur te Amiens, buitengewoon gezant en gevolmachtigd minister te Londen, raadpensionaris Bataafse Gemeenebest, lid Keizerlijke Senaat te Parijs, lid Eerste Kamer der Staten-Generaal.



BRINK 22, 7411 BS DEVENTER TEL: 0570 835 185



Like ons op Facebook

www.burenvanschimmelpenninck.nl