


LUNCHKAART van 12:00 tot 16:30 uur

BROODJES

Op boerenbrood/stokbrood

- 
- Oude/jong belegen kaas ✓ 7.00/6.80
 - Huisgemaakte tonijnsalade 7.80
 - Gezond 7.80
 - Carpaccio van rund met parmezaan en pesto 9.70
 - Brie met vijgenchutney en walnoot uit de oven ✓ 9.00
 - Hummus met gegrilde groente, avocado en pijnboompitten ✓ 7.80
 - Gerookte zalm met kappertjes en citroenmayonaise 9.50

TOSTI'S VAN BOERENBROOD

- Tosti brie met vijgenchutney ✓ 6.80
- Tosti ham/kaas 5.80
- Tosti kaas/tomaat/ui ✓ 5.80
- Tosti tuna melt 6.80

EIERGERECHTEN

- Uitsmijter ham/kaas 8.00
- Uitsmijter ham/kaas/spek 8.20
- Omelet ham/kaas 8.00
- Omelet zalm/spinazie 9.00
- Boerenomelet met spek 9.00

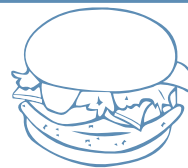
SALADES GESERVEERD MET STOKBROOD

klein/groot

- Gerookte zalm met kappertjes en citroenmayonaise 9.50/12.50
- Niçoise met tonijn, ei en sperziebonen 9.50/12.50
- Griekse salade met feta, olijven, tomaat en rode ui ✓ 9.50/12.50
- Gegrilde groenten en geroosterde kikkererwten ✓ 9.50/12.50

LUNCHKAART van 12:00 tot 16:30 uur

WARME GERECHTEN



- Soep van de chef 6.80
- Twee Oma Bobs kroketten met Deventer Mosterd op brood 8.50
- Twee Oma Bobs groentekroketten met Deventer Mosterd op brood **V** 8.50
- Broodje huisgemaakte bal gehakt met Deventer Mosterd 8.50
- Saté van kippendij met stokbrood (*friet +1.00*) 14.50
- Saté van de haas met stokbrood (*friet +1.00*) 15.50
- Black Angus Hamburger met rode ui, spek, kaas, sla, tomaat, hamburgersaus en friet 16.00
- Bietenburger met avocado, ui, tomaat, sla (vegan) **V** 16.00
- Pannenkoek met: appel, kaas, spek etc. (*per topping +1.00*) 6.80

NAGERECHTEN

- Dame Blanche 7.00
- Mont Blanc (met advocaat) 7.00
- Espresso met bol vanille ijs 4.80
- Kinderijsje 3.00
- Huisgemaakte appeltaart, carrot cake of cheesecake & rood fruit 3.90
- Kaasplankje met brood 12.50



SPECIALE KOFFIES

Vanaf € 7.00

- Irish Coffee
- Spanish Coffee
- Italian Coffee
- French Coffee
- Deventer Koffie

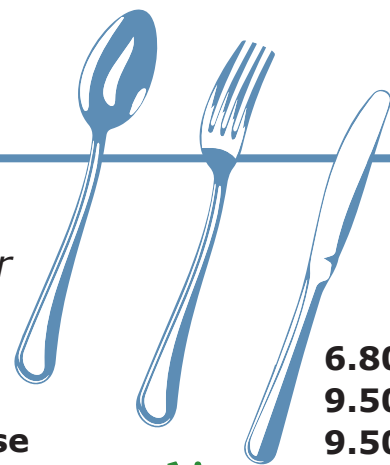


LEKKER BIJ DE BORREL

- Portie bitterballen 8 stuks 5.80
- Portie vlammetjes 8 stuks 6.80
- Portie olifantenpoten (frikandelletjes) 8 stuks 5.80
- Portie kaassoufflés 8 stuks ✓ 6.20
- Portie kipnuggets 8 stuks 5.80
- Portie calamaris 6.50
- Bittergarnituur klein 10 stuks 8.00
- Bittergarnituur middel 20 stuks 14.00
- Bittergarnituur groot 30 stuks 20.00

- Bakje pinda's/noten ✓ 2.70
- Portie boerenkaas jong beleg ✓ 7.20
- Portie oude kaas ✓ 7.70
- Portie olijven ✓ 5.80
- Brood met kruidenboter ✓ 5.80
- Brood met huisgemaakte smeersels ✓ 7.20
- Brood met huisgemaakte tonijnsalade 7.80
- Kaasplankje met brood ✓ 12.50

DINERKAART



VOORGERECHTEN

Worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

- Soep van de chef 6.80
- Carpaccio van rund met parmezaan en pesto 9.50
- Gerookte zalm met avocado en citroenmayonaise 9.50
- Champignons Dordogne met huisgemaakte knoflooksaus **V** 8.50

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites en salade

VLEES

- Saté van kippendij met atjar, gebakken uitjes en satésaus 16.50
- Saté van de haas met atjar, gebakken uitjes en satésaus 17.50
- Boerenschnitzel met ui, wortel, doperwten, champignons, paprika en spekjes 17.00
- Black Angus hamburger met rode ui, spek, kaas, sla, tomaat en hamburgersaus 17.50
- Hollandse biefstuk met pepersaus of kruidenboter 19.50
- Spareribs 18.50

VIS

- Vangst van de dag ...
- Zalm en papillote 18.50



VEGETARISCH

- Vegetarische taart van zoete aardappel, spinazie, ui, **V** gorgonzola, champignons, amandelen, rucola en tomaat **V** 16.50
- Bietenburger met avocado, ui, tomaat en sla (vegan) **V** 17.50



KINDERMENU

- Pannenkoek naturel **V** 5.00
- Kipnuggets, frikandel of kroket met frietjes en appelmoes 7.50
- Portie spareribs met frietjes en appelmoes 8.50

WIJNEN

WITTE WIJNEN

Fles 0,7L

- | |  |  |
|---|---|---|
| • Les Vignerons Blanc Vermentino
<i>Fris, zacht, rijke afdronk, uit Frankrijk</i> | 4.10 | 20.00 |
| • De Gras Estate Chardonnay
<i>Vol, romig, ronde en rijpe afdronk, uit Chili</i> | 4.50 | 23.00 |
| • Indaba Chenin Blanc
<i>Fruitig, vol van rijp fruit, uit Zuid-Afrika</i> | 4.90 | 25.00 |

ZOETE WITTE WIJN

Fles 1L

- | | | |
|---|-------------|--------------|
| • J. Förster Kabinett
<i>Zoet, fris, fruitig, uit Duitsland</i> | 4.10 | 20.50 |
|---|-------------|--------------|

ROSE

Fles Jean 1L, Fles Fish Wives 0,7L

- | | | |
|---|-------------|--------------|
| • Jean des Vignes
<i>Fris, licht kruidig, uit Frankrijk</i> | 4.10 | 20.50 |
| • The Fish Wives Club Pinotage
<i>Vol, fruitig, uit Zuid-Afrika</i> | 4.50 | 23.00 |

RODE WIJNEN

Fles 0,7L

- | | | |
|---|-------------|--------------|
| • Khipu Merlot
<i>Soepel, zwart fruit, rijp uit Chili</i> | 4.10 | 20.00 |
| • De Gras Estate Cabernet Sauvignon
<i>Krachtig, fruitig, zachte afdronk, uit Chili</i> | 4.50 | 23.00 |

BUBBELS

Fles 0,7L

- | | | |
|---|-------------|--------------|
| • Premiere Sekt
<i>Licht zoete frisse bubbel, uit Duitsland</i> | 4.30 | 21.50 |
| • Cava
<i>Droge fruitige bubbel, uit Spanje</i> | | 24.50 |

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