

LUNCHKAART van 12:00 tot 16:30 uur

BROODJES

Op boerenbrood/stokbrood

- 
- Oude/jong belegen kaas ✓ 7.00/6.80
 - Huisgemaakte tonijnsalade 7.80
 - Pittige kip 8.70
 - Carpaccio van rund met parmezaan en pesto 9.70
 - Brie met vijgenchutney en walnoot uit de oven ✓ 9.00
 - Gegrilde groenten met tapenade van zongedroogde tomaat en walnoot ✓ 7.80
 - Gerookte zalm met kappertjes en dillemayonaise 9.50
 - Beenham met honing mosterdsaus 8.70

TOSTI'S VAN BOERENBROOD

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

EIERGERECHTEN

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

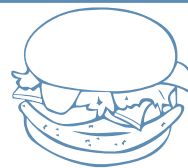
SALADES GESERVEERD MET STOKBROOD

klein/groot

- Gerookte zalm met kappertjes en dillemayonaise 9.50/12.50
- Ceasar salade met kip, croutons, gekookt ei en dressing 9.50/12.50
- Geitenkaas met honing en walnoot ✓ 9.50/12.50
- Gegrilde groenten met zongedroogde tomaat en walnoot ✓ 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 ✓ 8.50
- Broodje huisgemaakte bal gehakt met Deventer Mosterd 8.50
- Saté van kippendij met stokbrood (*friet +1.00*) 14.50
- Black Angus Hamburger met rode ui, spek, kaas, sla, tomaat, hamburgersaus en friet 16.00
- Huisgemaakte Spaanse tortilla met frisse salade ✓ 8.50
- 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
- Diverse huisgemaakte taarten (Benieuwd naar welke taartjes wij hebben gemaakt? Vraag de bediening!) 4.20
- Kaasplankje met brood 12.50



SPECIALE KOFFIES

Vanaf € 7.00

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

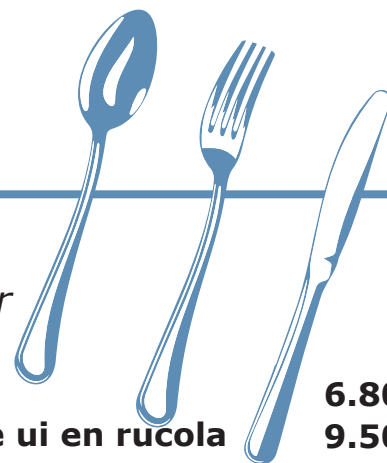


LEKKER BIJ DE BORREL

- Portie bitterballen 8 stuks 5.80
- Portie vegetarische loempiaatjes 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 belegen ✓ 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, pesto, rode ui en rucola 9.50
- Zalmbonbon gevuld met tonijnsalade en dillemayonaise 9.50
- Champignons Dordogne met huisgemaakte knoflooksaus V 8.70
- Vegetarische courgettetaartje V 8.70

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en een frisse salade

VLEES

- Saté van kippendij met atjar, gebakken uitjes en satésaus 16.50
- Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus 18.50
- Boerenschnitzel met ui, wortel, doperwten, champignons, paprika en spekjes (peper of champignonroomsaus +2.00) 17.00
- Black Angus hamburger met rode ui, spek, kaas, sla, tomaat en hamburgersaus 17.50
- Hollandse biefstuk met pepersaus/champignonroomsaus of kruidenboter 19.50
- Spareribs 18.50



VIS

- Vangst van de dag ...
- Kabeljauw met antiboise 18.50

VEGETARISCH

- Groentetaart in bladerdeeg, gegratineerd met kaas V 17.50
- Portobello's gevuld met geitenkaas, zongedroogde tomaat en walnoot V 17.50



KINDERMENU

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

WIJNEN

WITTE WIJNEN

Fles 0,75L

- | |  |  |
|---|---|---|
| ● 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 Octerra 0,75L

- | | | |
|--|------|-------|
| ● Jean des Vignes
<i>Fris, licht kruidig, uit Frankrijk</i> | 4.10 | 20.50 |
| ● Octerra Syrah Grenache
<i>Soepel, fruitig, uit Frankrijk</i> | 4.50 | 23.00 |

RODE WIJNEN

Fles 0,75L

- | | | |
|---|------|-------|
| ● 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 0,75L

- | | | |
|---|------|-------|
| ● 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