

Cafe
100 Watt

DINER



OUR OWN BREWED
BEER
WITH DELICIOUS
DISHES



OUR SIGNATURE
NACHO'S



DELICIOUS
BURGERS



1. Kies een gerecht 2. Bestel het bijhorende bier
3. Leun achterover en geniet van perfecte foodpairing

SPECIAL STARTERS

Lekker als voorgerecht of om samen te delen!

TATAKI VAN HOLSTEIN // 11,50 --> *Guilty Pleasures*

Sashimi van diamanthaas van Holsteinrund uit Postel, heel kort aangebakken, hoi sin dressing, truffel olie, ingelegde rode ui en rucola

BEER SALMON // 13 --> 40 Watt

Verse zalm, gemarineerd in 'Orchestra of angels', gerookt op de American smoker, met savoracrème, ingelegde rode ui en avocado



SMOKY PORKY BELLY // 10,50 -->

Brune Brulee 3.0

Gerookt op onze American smoker, gemarineerd en gelakt met BBQ saus, soy beans, crumble van pistache en ingelegde rode ui

BARBACOA BEEF // 10,50 --> 75 Watt

Low & slow gegaarde ossenstaart, roti wrap, pickles, limoen, chipotle mayo, avocado crème



BRUSCHETTA'S // 15 --> *Proefplankje*

6 stuks, gemaakt van ons bostelbrood met verschillende toppings; vega, vlees en vis. Italië aan de Dommel!

WERM SUUPKE

TOM KHA KAI // 7,75 --> *Euforie*

Kip galanga-soep uit Thailand. Aangevuld met kippendijtes, little gem, chilli, citrus en kokos

Gecerveerd met hierbestel bruschetta

KNOFLOOKBROOD // 3,85

Knoflookbrood, gemaakt met onze bostel, gegrild met knoflook, dille, prei en verse aioli



ONZE KEUKEN IS GEOPEND TOT:

Iedere dag van 12:00-22:00 uur

Wensen en/of allergieën? Vertel het ons!

BURGERS

Onze runderburgers zijn gemaakt van puur Boeuf Nature vlees.
Alle burgers worden geserveerd op ons ambachtelijk bostelbrood

PULLED PORK BURGER // 12 --> Oude Haas

12 uur traag gegaarde varkensschouder, BBQ saus, little gem, jalapeño, ingelegde rode ui en pickles

FALAFEL BURGER(V) // 12,25 --> Fine Fleur

Falafel, gegrilde ui, courgette, paprika, aubergine, verse aioli, little gem, avocado en ingelegde rode ui

CHIPOTLE CHEESEBURGER // 13 --> 75 Watt

100% Rundvlees (175 gram) van Boeuf Nature uit Postel, chipotle mayo, little gem, tomaat, belegen bierkaas van kaasboerderij de Ruurhoeve, pickles en ingelegde rode ui

AIOLI BURGER // 12,75 --> 40 watt

100% Rundvlees (175 gram) van Boeuf Nature uit Postel, avocado, pickles, little gem, ingelegde rode ui en verse aioli



BRABANTS BLAUW // 13,25 --> Brune Brulee

100% Rundvlees (175 gram) van Boeuf Nature uit Postel, savoracrème, blauwe kaas uit Molenschot, tomaat, gebakken prei, ingelegde rode ui, little gem en pickles

HOMEMADE HOTDOG // 10,75 --> Evoluwonder

Het beste van twee werelden! Deze Merguez hotdog (140 gram) is gemaakt met onze Witte Dame en het rund- en varkensvlees van Boeuf Nature! Smoked & grilled op onze Smoker voor de beste smaak. Afgemaakt met little gem, pickles, gebakken prei, aioli en BBQ saus.



LEUK DAT JE ER BENT!

Volg jij ons al op onze kanalen?
Zo blijf je op de hoogte van nieuws, acties en evenementen!



BROUWERSMENU // 18,50

iedere maandag & dinsdag
3 verrukkelijke gangen
incl. 1 speciaalbier

SALAD BOWLS

Geserveerd met een lekkere bierbostel bruschetta

BBQ CHICKEN SALADE // 13,50 --> *Allure*

Gebakken BBQ rubbed kippendijtes, hoi sin dressing, little gem, jalapeños, tomaat, pickles, avocado, soy beans, crumble van pistache en parelcouscous

GRAVAD LAX SALADE // 16,25 --> *Witte Dame*

Verse zalm, gemarineerd in 'Orchestra of angels', gerookt op de American smoker, savoracrème, biersiroop, ingelegde rode ui, avocado, soy beans en parelcouscous

BRABANTSE KAAS BOWL (V) // 14,75 --> *40 Watt*

Belegen kaas van de Ruurhoeve met 'Oude Haas', geitenkaas van het Geitenboerke met onze 150 watt Belgian Quadrupel, Brabants blauwe kaas uit Molenschot, biersiroop, rucola, avocado, crumble van pistache, avocadocrème en pastinaak



DIAMANTHAAS SALADE // 15 --> *75 Watt*

Salade met Diamanthaas van Holsteinrund uit Postel, truffel kort aangebakken en sashimi gesneden, hoi sin dressing, heelolie, ingelegde rode ui, avocado, soy beans en parelcouscous

FALAFEL QUINOA SALADE (V) // 13,75 --> *Fine Fleur*

Falafel, gegrilde ui, courgette, paprika, aubergine, verse aioli, avocado, biersiroop, biologische quinoa, pastinaakcrème, soy beans, crumble van pistache en parelcouscous

BEEF SALADE // 14,25 --> *Brune Brulee*

Mals en smeuge 12 uur gegaarde ossenstaart pickles, ingelegde rode ui, pickles, avocadocrème, chipotle mayo, soy beans en parelcouscous



LEKKER SAMEN DELEN

PULLED PORK NACHOS // 14,75 --> *Oude Haas*

Warme tortillachips, overladen met slow cooked varkensschouder, BBQ saus, jalapeño en gegratineerd met jong belegen kaas

Medium nacho's // 9,50

NACHOS VEGA (V) // 13,75 --> *40 Watt*

Warme tortillachips, overladen met verse groenten, avocado crème, gegratineerd met jonge kaas, jalapeño en avocado

Medium nacho's // 8,50

TASTING SHARING PLATTER // 29,75 --> *Proefplankje*

Verwennenrijtje van verschillende warme & koude specials. Wat dacht je van een mooie charcuterie, een brioche met buikspek, bierbitterballen, nacho's pulled pork, spare-ribs... Laat je verrassen!

DELICIOUS PLATES!

Door de lange garingstijd van sommige gerechten en de beperkte capaciteit zijn de gerechten niet eindeloos voorradig

ONS MOEDERS STOOF // 18,50 --> Oude Haas

Heerlijk zacht stoofvlees van Boeuf nature uit Postell 6 uur lang gestoofd in onze 'Oude Haas' en Luikse stroop. Bereid zoals Marks grootmoeder dat vroeger op zondagen deed. Geserveerd met verse frietjes en salade

CHERRY COKE RIBS // 19,50 --> 150 Watt

600 gram fall of the bone varkens ribs, 12 uur gegaard in Cherry coke, geserveerd met verse frietjes en salade. Wegdromen & kluiven toegestaan!

KALFSWANG // 19,50 --> Fine Fleur

Mals en smeuge kalfswang, 24 uur gegaard in truffel-bierjus. Geserveerd met verse frietjes en salade.

LAMSBOUT VAN 'T BOT // 21 --> 200 Volt

Lambout van het botje gevallen, traag gegaard in uien-bierjus, geserveerd met frietjes, salade en rucola

VISSTOOF // 21 --> Evoluwonder

Verse visfilet, schelp en schaaldieren uit Yerseke. Gegaard in een tomaten-sambucasaus, geserveerd met verse frietjes en salade. Vraag aan onze kanjers van de bediening welke vis er deze week in de stoof zit!

GRILLIG KIPJE // 15,75 --> Allure

Rubbed kippenbout (350 gram), Low & slow van de smoker, ongeëvenaard sappig en malse kippenbout! Gelakt met Hoisin dressing, geserveerd met verse frietjes en frisse salade.

OOK ÉCHT LEUK!

RONDLEIDINGEN // 16

Rondleiding brouwerij + 3 proefbieren + 1 likeur + hapje

BIERPROEVERIJ // 27,5

5 bieren - 5 foodpairing - Rondleiding - Bierquiz - Likeur

PROEF DE ZONDAG // 21,5

Iedere zondag: Mikmakplank + bierproefplank (4 bieren)

BROUWERSMENU // 18,50

Op ma & di: 3 Gangen menu + speciaalbier

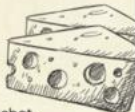
Allergieën of speciale wensen? Laat het ons even weten
Smakelijk eten!

SAY CHEESE!

Bereid met ambacht & liefde voor lekker eten!

SCHUITJE BIERKAAS // 13 --> *Shoque le Boque*

De smakelijke samenwerking tussen kaasboerderij de Ruurhoeve en de Stadsbrouwerij Eindhoven, hebben dit bierkaasje (200 gram) ter wereld gebracht. Deze bierkaas is gemaakt met onze Oude Haas! Geserveerd met 'Oude Haas-biersiroop!



BRABANTSE KAASPLANK // 15 --> 150 watt

Belegen kaas van de Ruurhoeve met 'Oude Haas', Geitenkaas van het Geitenboerke met onze 150 watt Belgian Quadrupel en Brabants blauwe kaas uit Molenschot. Geserveerd met 'Oude Haas' -biersiroop!

ZOETE TOETJES

BANANA BREAD PUDDING // 7,50 --> 240 Volt

Huisgemaakt & warm uit de oven, met bier-toffee saus!

OMELETTE SIBERIENNE // 7,50 --> 150 Watt

Cake met boerenroomijs en luchtig zoet schuim.

Dé 100 Watt nougatine ijstaart!

SUNDAE ICE // 7,50 --> *Choir of Pixies*

Boerenroomijs, cappuccino ijs, slagroom, chocolade saus, popcorn, stroopwafel, karamel. Alles over de top, teveel om op te noemen! Leuk om te delen! Of juist niet..



LUCKY COFFEE // 6

Onze verse koffie met het old-school destillaat; bierbrand. Gestookt van ons eigen bier en een lange tijd gelagert op eikenhouten vaten. Extra lekker met slagroom erop!

EN NOG MEER....!

VERGADEREN

In ons mini proeflokaal of ruime mouthok. Altijd inspirerend!

BEDRIJFSUITJES

Rondleiding, proeverij, pub-quiz, BBQ's, feestjes...

FEESTELIJKE BORRELS & PARTIJEN

In ons café, proeflokaaltje, mouthok of binnenplaats

GEZELLIG DINER

Van buffet tot walking dinner en sharing planken...

