

Cafe
100 Watt



LUNCH



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

040 BIERBROOD

Ambachtelijk brood gemaakt met onze bier-bostel!

BRABANTSE KAZEN (V) // 8,95 --> 40 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 biersiroop, rucola en crumble van pistache.

BREWERY SMOKED SALMON // 9,95 --> Witte Dame

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



OSSENSTAART // 9,75 --> 75 Watt

Mals en smeuge 12 uur gegaarde ossenstaart, pickles, savoracrème, ingelegde rode ui. Dé Café 100 watt warme vleessalade!

UITSMIJTER PORK BELLY // 9,50 --> Heeren van Eynthoven

3 spiegeleitjes op bostelbrood & Pork belly, gerookt op onze American smoker, gemarineerd en gelakt met BBQ saus, crumble van pistache, ingelegde rode ui, Viva la vet!

BBQ CHICKEN // 9,75 --> Allure

BBQ rubbed kippendijtes bereid op onze grill, little gem, jalapeños, tomaat, pickles

PULLED PORK CROQUE // 9,25 --> Oude Haas

12 uur traag gegaarde varkensschouder, bostelbrood, Bierkaas, BBQ saus, jalapeño, ingelegde rode ui, pickles en chipotle mayo



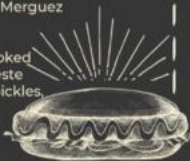
DÈS KREK WAK WOU // 12,50 --> Proefplankje bier

I want it all! Een proeverij van ons bostelbrood met onze Brabantse kazen, de enige echte pulled pork en super malse BBQ kip van de American smoker.

BEER SAUSAGE // 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.

Extra lekker met frites erbij // 3



BURGERS

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

PULLED PORK // 12 --> Oude Haas

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

FALAFEL (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

1100% 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

1100% 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



LEKKER SAMEN DELEN

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

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

--> Medium nacho's // 9,50

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

Warme tortillachips, overladen met verschillende groenten, avocadocrème, gratineerd met jong belegen kaas, jalapeño en avocado

--> Medium nacho's // 8,50

BRUSCHETTA'S // 15 --> Proefplankje

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



TASTING 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...

Moeten we nog verder gaan? Laat je verrassen!

SALAD BOWLS

Geserveerd met een bostelbruschetta

BBQ CHICKEN // 13,25 --> Allure

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

GRAVAD LAX // 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 KAZEN (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 // 15 --> 75 Watt

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

FALAFEL QUINOA SALAD (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



WERM SUUPKE

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

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

Geserveerd met bostel bruschetta

KNOFLOOKBROOD // 3,85

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



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. De bierkaas is gemaakt met onze Oude Haas!
Geserveerd met 'Oude Haas'-biersiroop!



BRABANTSE KAZEN // 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!

LEKKER ZOET

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

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

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

Boerenroomijs, cappuccino ijs, slagroom, chocoladesaus, popcorn, stroopwafel, karamel, alles over de top, teveel om op te noemen! Leuk om te delen!



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

Cake met boerenroomijs en luchtig zoet schuim, de 100 Watt nougatine ijstaart!

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!

LEUK DAT JE ER BENT!

Volg jij ons al op onze kanalen?
En heb jij al laten weten met een review wat je van ons vindt?
Jouw mening is erg belangrijk voor ons!



Allergieën of speciale wensen? Laat het ons even weten
Lunch serveren we tot 17:00 uur. Smakelijk eten!

NOG MEER BELEVEN?

Leerzaam, boeiend maar vooral heel plezant!

BROUWERIJ RONDLEIDING

Benieuwd hoe ons brouwproces verloopt?
Laat je meenemen in onze bierwereld,
proef 3 bieren + likeur

Per persoon // 16

BIER-PROEVERIJ

Word volledig ondergedomd in de speciaalbierwereld
met een uitgebreide proeverij van 5 bieren, bijpassende
hapjes, bezoek aan Bottle Distillery met likeur
én natuurlijk een rondleiding door de brouwerij

Per persoon // 27,50

D'N BROUWERS FAVORIET

Geen zin om te koken maar wel lekker eten?
Iedere maandag & dinsdag! Reserveren = slim

3 Gangen incl. 1 Capbier // 18,50

STUDENTEN ACTIE

Leren kan altijd nog! Iedere woensdag speciaal
voor jullie, hard-lerende-studenten:

Alle Capbier // 2,5 + Pulled pork burger // 7,5

PROEF DE (ZON)DAG

Jouw zondag was nog nooit zo
leuk! Proeven & proosten van
de uitgebreide luxe hapjes-
én bier-planken (4 bieren)

Per persoon // 21,50



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...