

# MENU KAART

BIJBUITENPOST.NL

\*U kunt bestellen aan de bar.

## Welkom in de Groene Huiskamer

Wij verrassen graag met producten van eigen grond en uit onze mooie regio.

Daarnaast kiezen we als het even kan altijd producten van lokale producenten om zo al het moois dat de regio te bieden heeft te combineren in verrassende gerechten voor lunch, borrel en diner.

Voor de borrel kun je lekker samen genieten van de borrelplanken, die alleen worden samengesteld met lev-eranciers uit de regio. Lokaler kan haast niet. De din-ergerechten zijn wat kleiner van stuk, zodat je zelf de gangen en bijgerechten kan kiezen en aan kan passen naar je behoefte en smaak.

Daarnaast zijn alle bieren die wij schenken van Neder-landse komaf, net als veel van de wijnen. En proef ook eens onze Buitenpost wijn! Gemaakt van de handgeplukte druiven van eigen wijngaard uit 2018.

Laat je lekker verrassen in onze Groene Huiskamer!

## Borrel

**Borrelplanken** per 2 personen

Met tafelzuur, kaas-mosterd brood, Deventer mosterd, zeezout met kruiden, boerenboter.

<b>Vis</b>	Huisgerookte zalm, rivierkreeftjes, e.a. i.s.m. Visserij Komen & Zn.	19,00
<b>Vlees</b>	Terrine, charcuterie, filet i.s.m. Ter Weele	19,00
<b>Vegan</b>	Pulled oesterzwam i.s.m. Brans, hummus, gegrilde groenten	19,00
<b>Mix</b>	Combinatie van bijna alles	25,00
<b>Extra Broodplank</b>	Versillende soorten brood met boerenboter, zeezout met kruiden uit eigen tuin	5,50
<b>Hollandse kaasplank</b>	Met tafelzuur en eigen chutney, mosterd	15,00
<b>Charcuterie</b>	Mix van gesneden vleeswaren	12,50
<b>Oesterzwam bitterballen 6 stuks</b>		7,50
<b>Bitterballen Ome Bob 6 stuks</b>		7,00

## Lunch - Van 12/16 uur

**Brood van Bökkers Mölle met:**

<b>Grove filet American</b>	Met piccalilly en ei	9,00
<b>Huisgerookte zalm</b>	Met crème fraîche en zalmeitjes	9,50
<b>Tomaten</b>	Met hummus en cottage cheese	8,00
<b>BBQ ham</b>	Ei, huisgemaakte huzarensalade	8,00
<b>Dag soep</b>	Geserveerd met knoflookbrood	8,00
<b>Salade</b>	Met groenten uit de kas (v)	14,00
<b>Flammkuchen</b>	Met spek, oesterzwam, bosui en Parmezaanse kaas (v)	9,00

## Diner - Vanaf 17 uur

**Voor**

<b>Gemarineerde tomaat</b>	Met lavas en verse kaas (v)	12,50
<b>Rauwe tartaar</b>	Met gepocheerd ei, tafelzuur en croutons	12,50
<b>Zachtgegaarde kabeljauw</b>	Met zoetzure groenten en komkommer	14,00
<b>Huisgerookte zalm</b>	Geserveerd op een wafel met crème fraîche en zalmeitjes	12,00
<b>Hoofd</b>		
<b>Flammkuchen</b>	Met rode biet en Hollandse blauwe kaas	9,00
<b>Vis van de dag</b>	Met geroosterde groenten	16,00
<b>Gado gado</b>	Met groenten uit eigen kas, tofu en geroosterde kokos (v)	12,00
<b>Bavette van de BBQ</b>	Met jus en chimichurri	16,00
<b>Salade van Little Gem</b>	En zoetzure groenten (v)	14,00

**Na**

<b>Yoghurt sorbet</b>	Met gemarineerd fruit	7,50
<b>Broodpudding</b>	Vanilleroom, rozijnen en roomijs	7,50
<b>Chocolade taart</b>	Met noten praline en kaneel roomijs	8,50
<b>Hollandse kaasplank</b>	Met tafelzuur en eigen chutney	15,00

**Bijgerechten**

<b>Gepofte nieuwe aardappel</b>	Met zure room (v)	4,00
<b>Gegrilde groenten</b>	Uit de tuin (v)	8,00
<b>Salade</b>	Mini (v)	6,50
<b>Hollandse verse frieten</b>		4,00

**Kinderen**

<b>Frietjes</b>	Met dille mayonaise	4,00
<b>Zoete wafel</b>	Nutella	4,00
<b>Panini</b>	Ham/Kaas	4,50
<b>Gehaktballetjes</b>	In verse tomatensaus	7,00
<b>Dunne pizza</b>		6,00
<b>Snackgroenten</b>		5,00

Onze gerechten met (v) zijn als vegan te bestellen.

## Dranken

**Bieren**

<b>Tap</b>		25cl	40cl
DAVO Surf Ale - 6,4%		3,90	6,25
DAVO Hang Out - 4,7%		3,90	6,25
DAVO Road Trip - 7,5%		3,90	6,25
DAVO Indie IPA - 7,5%		3,90	6,25
		30cl	50cl
Buitenpost - Witbier - 6,5%		3,50	5,80
Gulpener Ur Pils (bio) - 5,0%		3,10	5,20
Gulpener Ur Hop (bio) - 6,0%		4,25	7,00
Wisseltap		-,-	-,-
<b>Blik</b>			
DAVO Migaloo - 5,2%		44cl	4,60
DAVO Surf Ale - 6,4%		33cl	4,50
<b>Fles</b>			
DAVO Darkness - 7,5%		33cl	4,50
DAVO The Don - 10,0%		33cl	5,25
Tommie Sjeff Sprong/Olasz/Druif/Voor		75cl	38,00
Nevel (gloed) - 6,0%		37cl	14,50
lessel cider Appel/Kweeper - 6,0%		33cl	6,50
<b>Alcoholarm</b>			
DAVO Surf Pro - 0,5%		33cl	4,00
vandeStreek Playground IPA - 0,5%		33cl	5,20
Jever Fun Pilsener - 0,5%		33cl	2,40
<b>Fris</b>			
Fritz Kola		33cl	2,80
Fritz Kola Suikervrij		33cl	2,80
Fritz Orange		33cl	2,80
Fritz Bio Druif Cassis		33cl	2,90
Aqua Monaco Tonic Water		23cl	3,50
Aqua Monaco Bitter Lemon		23cl	3,50
Aqua Monaco Ginger Beer		23cl	3,70
Pellegrino		25cl	2,50
Pellegrino		75cl	4,50
Balis Basilicum-Gember		25cl	5,50
Charitea green		33cl	4,25
Butcha Blood Orange & Bergamot		25cl	5,50
Fristi		25cl	2,90
Chocomel		25cl	2,90
Appelsap uit eigen gaard			
Klein		20cl	1,75
Groot		33cl	3,50
Roze Bunker Siropen (bio)		25cl	0,90
		Kan	5,00

**Warme dranken**

Koffie	2,00
Cappuccino	2,50
Espresso	2,00
Dubbel espresso	3,00
Verse muntthee uit eigen tuin	3,50
Florae Wilde Thee	2,50
Thee van Roemar	2,50
Warme chocolademelk	2,90

Appel-Walnotentaart uit eigen gaard	4,50
Chocoladetaart	6,50

## Wijnen

**Wit**

<b>Macabeo</b>		5,50-30
Aizinar Cava Brut Cava - Vins el cep - SP - Perfect aperitief - Fris en zacht - Elegante mousse		
<b>Johanniter</b>		4,00-19
Buitenpost - NL - 2018 - Fris zuur van eigen bodem		
<b>Sauvignon Blanc</b>		4,50-25
Sophie te' Blanche - IONA - ZA - Energiek - Stuivend - Fris - Tropische fruit tonen		
<b>Riesling en Pinot Blanc</b>		4,50-25
Made for Friends 2019 - Pflüger - DE - Fris - Mineralig - Stuivend - Fruitig		
<b>Treixadura</b>		6,00-31
Flower and the Bee 2019 - Gomariz - SP - Zacht - Body - licht vetje		
<b>Albariño</b>		30
Xion 2019 - Attis - SP - Fris - licht ziltige toets - zachte afronk		
<b>Grüner Veltliner</b>		34
Tom's Gruner 2020 - Dockner - OOS - Fris, stuivend, peer en perzik		
<b>Sauvignon Blanc</b>		51
La Levee VDF 2019 - Alexander Bain - FR - Energiek - Stuivend - Super fris		
<b>Chardonnay</b>		66
La Tête dans les Nuages 2019 - Ami - Bourgogne - FR - Body - Romig licht nootachtig toetsen - appel		
<b>Chardonnay</b>		49
Elgin 2019- IONA - ZA - Vol - rijp - eikenhout		
<b>Verdejo</b>		45
Majuelo de Chivritero 2018 - Cantalapiedra - SP - Rijp - Bloemig - Abrikozen tonen		
<b>Chenin Blanc</b>		35
Die Agteros 2019 - Joostenberg - ZA - Vol - houttonen - niet zwaar		
<b>Champagne</b>		
<b>Pinot Meunier</b>		90
Les Murgiers Champagne Brut Nature 2015 - Boulard - FR - Verfijnd & Elegant - Zachte mousse		
<b>Rosé</b>		
<b>Rosé</b>		4,00-19
Buitenpost - 2018 - NL		
<b>Rosé Pinot Noir</b>		5,00-25
Vi de Ot Rosat 2020 - Vins el Cep - SP - Fris - soepel - elegant		
<b>Rood</b>		
<b>Cabernet</b>		4,00-19
Buitenpost - NL - 2018		
<b>Sankt Laurent en Merlot</b>		4,50-30
Made For Friends 2019 - Pflüger - DE - Zacht, vol, velvet		
<b>Syrah, Grenache, Bobal</b>		30
Delmoro tinto 2019 - Javi Revert - SP - Aards - Wilde kruiden - elegante tannine		
<b>Grenache en Co</b>		34
Unjifro 2019 (liter) - Ampeleia - IT - Puur - delicaat - kruidig - naturel		
<b>Syrah</b>		39
Petit Ours Rouge 2019 - Barret - Cotes Du Rhone - FR - Puur - Zacht - Kruidig - Donkerblauw fruit		
<b>Pinot Noir</b>		61
La Tête dans les Nuages 2019 - Ami - Bourgogne - FR - Elegant - Crunchy fruit - eventueel licht koelen		
<b>Gamay Noir</b>		68
VDF Poulprie Rouge 2018 - Ganevat - Jura - FR - Puur - Kruidig - Schoon rijp fruit		
<b>Grenache en Carignan</b>		45
Gotes Del Priorat 2018 - Portal del Priorat - SP - Vol - Kersen - Aards & Spicy		
<b>Teroldego</b>		85
Foradori - Sgarzon Amfora 2017 - IT - Intens & Aards - gerijpt rood fruit - zacht en elegant		

## De Nederlandse Hoek

Graag supporten we de Nederlandse wijnboeren.

<b>Souvnignier Gris / Muskaris</b>	32
Dassemus - Ceci n'est pas un orange (nature)	
<b>Cuvee XII Brut</b>	66
Apostelhoeve - 2018	
<b>Cuvee XII</b>	41
Apostelhoeve - 2020 - Muller - Thurgau/Auxerrois/Pinot Gris	
<b>Auxerrois</b>	32
Thorn - 2020	
<b>Pinot Noir Rosé</b>	34
Thorn - 2020	

# BUITEN POST