

BROUW**LOKAAL****LUNCHKAART** 11.30 - 16.00**BROUWERS LUNCH**

€ 12,50 p.p. | incl. proefglasje bier

Brouwerssoep & rijkelijk
belegd bierbostelbroodjeDe invulling van dit lunchgerecht verandert
met de seizoenen en het aanbod van onze
lokale leveranciers**25MILES**Onze keuken is opgezet volgens het
25miles-concept. Alle gerechten, die
wij serveren, zijn bereid met
grondstoffen die binnen een straal van
40 kilometer zijn geproduceerd.*Puur, smaakvol & seizoensgebonden***BROUWERSOEP**

€ 5,50

Vraag ons welke soep we vandaag serveren

BROUWLOKAAL BURGER

€ 12,50

Zuurvleesburger van het Blanc Bleu Belge
rund op een bierbostelbroodje met
koolsalade, mayo en ovenaardappeltjes**UR-HOP****PROCUREUR (krull-varken)**

€ 9,00

Langzaam gegaarde procureur van de grill op
een bierbostelbroodje met pickle & een
mosterdsausje**HERFSTBOCK****TOAST PADDENSTOEL**

€

9,50

Gebakken duurzame oesterzwam, shiitake en
koningsoesterzwam van Zwamburg op
aardappelbrood van de Arenshof en een
gepocheerd ei**PLATO 18.25****BROODJE EIERSALADE**

€ 5,50

Bierbostelbroodje met huisgemaakte
eiersalade (eitje, uitje en echte mayo)**UR-WEIZEN****BROODJE DASLOOKKAAS**

€ 6,00

Bierbostelbroodje belegd met daslookkaas
van zuivelboerderij Huijnen**CHATEAU
NEUBOURG****BROODJE RIB-EYE (gerookt)**

€ 10,50

Huisgerookte rib-eye, dun gesneden op een
bierbostelbroodje met pickle**GERARDUS TRIPEL****FOREL**

€ 13,50

Forelsalade, gerookte en gemarineerde
Ardense (zalm)forel met pickle, spelt &
kruiden, geserveerd met brood**SPICY ROGER****BIERBOSTEL**Bierbostel is een restproduct van ons
brouwproces. De bostel bestaat voornamelijk
uit de buitenkant van de gerstekorrel en de
proteïnen van de brouwerst. Onze Gulpener
bierbostel wordt door de Bisschopsmolen in
Maastricht gebruikt om heerlijk brood mee te
bakken.**BIER & SPIJS**Bier is een meester in het verrijken van
onze smaakpapillen, zowel door het
versterken als het in evenwicht
brengen van de basissmaken*Vraag onze medewerkers naar een passend
bier & spijs combinatie*