



Snacks

Baguette | 7,50 € bis 17:00 Uhr

mit Schinken und Käse A,G

Apfelkuchen | 5,50 €

Apfelkuchen serviert mit einer Portion frischer Sahne A, C, G

Crispy Hähnchenflügel | 8,50 €

mit süß-saurer Sauce A, F

Bitterballen (6 Stück) | 8,50 €

Original niederländische Rindfleischbällchen
mit scharfem Senf A, C, G, J

Borel Plank zum Teilen | 16,50 € bis 17:00 Uhr

Gemischte Platte mit feiner Wurstausswahl,
gereiftem Käse, Oliven, Bitterballen

A, G, H, J, L

Garnelen-Krokette | 8,50 €

serviert mit Dip und Brotbeilage

A, B, C, G, J

Käse-Krokette | 6,50 €

Feine Käsefüllung in knuspriger Panade A, C, G

Portion Pommes | 5,50 € A



Vorspeisen

Carpaccio vom Wagyu Rind | 17,50 €

Rucola, Parmesan, Balsamico, Pinienkernen
G, H, L

Matjes | 13,50 €

traditioneller Sauce mit Apfel, Zwiebel, Kräutern,
gerösteten Haselnüsse, Rosinen Pumpernickel A,G,D,H

Thai Kokos Soup | 8,50 €

Exotisch-würzig mit Kokosmilch und Zitronengras D, F

Gebratener französischer Ziegenkäse 13,50 €

Feldsalat, Rote Beete Carpaccio, Zitrusvinaigrette

Salate & Pasta

Salat „Crispy Chicken“ | 17,50 €

Salat, Parmesan und Knoblauch-Croûtons
knusprigen Hühnerflügeln, Chilisauce und einem pochierten Ei
A, C, G, F

Salat „Scampi“ | 19,50 €

mit gebratenen Scampi, Aioli, pochiertem Ei
und dem klassischen Parmesan-Knoblauch-Dressing
B, C, G, J

Spaghetti Trüffel mit frischem Trüffel | 21,50 €

cremiger Trüffelsauce, Rucola, gehobeltem Parmesan A, C, G

Spaghetti Aglio | 21,50 €

mit gebratenen Scampis, Rucola,
Knoblauch und Parmesan A, B, C, G

Spaghetti Bolognese | 17,50 €

Hausgemachtes Rindfleisch-Ragù
nach italienischer Art mit Grana Padano A, G, L, I

Tortellini | 17,50 €

mit Erbsen und Schalotten gefüllt, Sauce Beurre blanc A, G, C, L



Fisch oder Fleisch

Gegrilltes Filet vom norwegischen Lachs | 27,50 €

Weißweinsauce, Püree und frisches Gemüse **D, G, L, I**

Currywurst „Birdie“ | 15,50 €

Currywurst vom Kalb 200g von der Fleischerei Gerrards, mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites **J, L, I**

Scaloppine vom Kalb | 22,50 €

Kalbsjus, Kartoffelstampf und frischem Gemüse **G, I, L**

Monschauer Senfmühlensteak | 28,50 €

Kalbsrückensteak unter einer Senf-Zwiebel-Kruste, dazu Pommes Frites, Pfeffersauce und frischem Gemüse **J, G, I, L, A**

Dessert

Famouse Dame Blanche | 9,50 €

Vanilleeis / 54,5% Callebaut Schokoladensauce
Krokant und Crème Chantilly **G, H, F**

Crème Brûlée | 10,50 €

Klassische Vanillecreme mit
karamellisierter Zuckerkruste **C, G**



Nederland

Snacks

Stokbrood | € 7,50 (tot 17:00 uur)
met ham en kaas A, G

Appelgebak | € 5,50
geserveerd met een portie verse slagroom A, C, G

Crispy Chicken Wings | € 8,50
met zoetzure saus A, F

Bitterballen (6 stuks) | € 8,50
Originele Nederlandse runderbitterballen
met scherpe mosterd A, C, G, J

Borrelplank om te delen | € 16,50 (tot 17:00 uur)
Gemengde plank met fijne vleeswaren,
gerijpte kaas, olijven en bitterballen A, G, H, J, L

Garnaalkroket | € 8,50
geserveerd met dip en broodgarnituur A, B, C, G, J

Kaaskroket | € 6,50
Fijne kaasvulling in een knapperig jasje A, C, G

Portie frieten | € 5,50 A



Voorgerechten

Carpaccio van Wagyu rund | € 17,50

Rucola, Parmezaanse kaas, balsamico en pijnboompitten G, H,

Maatjes | € 13,50

traditionele saus met appel, ui, kruiden, geroosterde hazelnoten, rozijnen en pumpernikkel A, D, G, H

Thaise Kokossoep | € 8,50

Exotisch en pittig met kokosmelk en citroengras D, F

Gebakken Franse geitenkaas | 13,50 €

Veldsla, rode bietencarpaccio en citrusvinaigrette

Salades & Pasta

Salade „Crispy Chicken“ | € 17,50

Sla, Parmezaanse kaas, lookcroûtons, knapperige kippenvleugels, chilisaus en een gepocheerd ei A, C, G, F

Salade „Scampi“ | € 19,50

met gebakken scampi's, aioli, gepocheerd ei en de klassieke Parmezaan-lookdressing B, C, G, J

Spaghetti met verse truffel | € 21,50

romige truffelsaus, rucola en geschaafde Parmezaanse kaas A, C, G

Spaghetti Aglio | € 21,50

met gebakken scampi's, rucola, look en Parmezaanse kaas A, B, C, G

Spaghetti Bolognese | € 17,50

Huisgemaakte runderagu op Italiaanse wijze met Grana Padano A, G, I, L

Tortellini | € 17,50

gevuld met erwten en sjalotten, saus Beurre Blanc Allergenen: A, C, G, L



Vis of Vlees

Gegrilde Noorse zalmfilet | € 27,50

Witte wijnsaus, puree en verse groenten D, G, I, L

Currywurst „Birdie“ | € 15,50

Kalfscurrywurst (200g) van slagerij Gerrards,
met huisgemaakte currysous en frietjes I, J, L

Scaloppine van kalfsvlees | € 22,50

Kalfssaus, aardappelpuree en verse groenten G, I, L

Monschauer Mosterdsteak | € 28,50

Kalfsrugsteak onder een korst van mosterd en ui,
geserveerd met frietjes, pepersaus en verse groenten
A, G, I, J, L

Dessert

Famous Dame Blanche | € 9,50

Vanille-ijs, 54,5% Callebaut chocoladesaus,
krokant en slagroom (crème chantilly) F, G, H

Crème Brûlée | € 10,50

Klassieke vanillecrème met een
gekaramelliseerd suikerlaagje C, G

Allergenenlegenda:

A Gluten | B Schaaldieren | C Eieren | D Vis | E Aardnoten (Pinda's) | F Soja | G Melk (Lactose) | H Noten | I
Selderij | J Mosterd | K Sesamzaad | L Zwaveldioxide/Sulfieten | M Lupine | N Weekdieren



Français

En-cas (Snacks)

Baguette | 7,50 €

jusqu'à 17h00 au jambon et au fromage A, G

Gâteau aux pommes | 5,50 €

Gâteau aux pommes servi avec
une portion de crème fraîche A, C, G

Ailes de poulet croustillantes | 8,50 €

avec sauce aigre-douce A, F

Bitterballen (6 pièces) | 8,50 €

Boulettes de bœuf hollandaises originales
avec moutarde forte A, C, G, J

Planche « Borel » à partager | 16,50 €

jusqu'à 17h00 Assiette mixte avec une
fine sélection de charcuterie,
fromage affiné, olives, bitterballen A, G, H, J, L

Croquette de crevettes | 8,50 €

servie avec dip et pain en accompagnement A, B, C, G, J

Croquette au fromage | 6,50 €

Fine garniture au fromage dans
une panure croustillante A, C, G

Portion de frites | 5,50 € A



Entrées

Carpaccio de bœuf Wagyu | 17,50 €

Roquette, parmesan, balsamique, pignons de pin G, H, L

Matjes (Hareng doux) | 13,50 €

sauce traditionnelle aux pommes, oignons, herbes,
noisettes grillées, raisins secs et pumpernickel A, G, D, H

Soupe Thaï au coco | 8,50 €

Exotique et épicée au lait de coco et citronnelle D, F

Fromage de chèvre français poêlé | 13,50 €

Mâche, carpaccio de betterave rouge et vinaigrette aux agrumes

Salades & Pâtes

Salade « Crispy Chicken » | 17,50 €

Laitue romaine, parmesan et croutons à l'ail,
ailes de poulet croustillantes, sauce chili et un œuf poché A, C, G, F

Salade « Scampi » | 19,50 €

avec scampis grillés, aïoli, œuf poché et l'assaisonnement
classique parmesan-ail B, C, G, J

Spaghetti à la truffe fraîche | 21,50 €

sauce crémeuse à la truffe, roquette, copeaux de parmesan A, C, G

Spaghetti Aglio | 21,50 €

avec scampis grillés, roquette, ail et parmesan A, B, C, G

Spaghetti Bolognaise | 17,50 €

Ragoût de bœuf fait maison à l'italienne avec Grana Padano A, G, L, I

Tortellini | 17,50 €

farcis aux petits pois et échalotes, sauce beurre blanc A, G, C,



Poisson ou Viande

Filet de saumon norvégien grillé | 27,50 €
Sauce au vin blanc, purée et légumes frais D, G, L, I

Currywurst « Birdie » | 15,50 €
Saucisse de veau au curry (200g) de la boucherie Gerrards,
avec sauce curry maison et frites J, L, I

Scaloppine de veau | 22,50 € Jus de veau,
purée de pommes de terre et légumes frais G, I, L

Steak à la moutarde de Monschau | 28,50 €
Cœur de quasi de veau sous une croûte de moutarde et d'oignons,
accompagné de frites, sauce au poivre et légumes frais J, G, I, L, A

Desserts

Célèbre Dame Blanche | 9,50 €
Glace vanille / sauce chocolat Callebaut 54,5%
Croquant et crème chantilly G, H, F

Crème Brûlée | 10,50 €
Crème classique à la vanille avec croûte de sucre caramélisée C, G

Légende des allergènes

A Gluten | **B** Crustacés | **C** Œufs | **D** Poissons | **E** Arachides | **F** Soja | **G** Lait (Lactose) |
H Fruits à coque | **I** Céleri | **J** Moutarde | **K** Graines de sésame | **L** Anhydride sulfureux/Sulfites
M Lupin | **N** Mollusques