














## BORREL

### DE GEHELE DAG TE BESTELLEN

<b>GEROOKTE AMANDELEN</b> vegan ✓  	3.10
<b>GROTE GROENE OLIJVEN</b> vegan ✓  	4.50
<b>BROOD</b> uit de oven met knoflook en kaas ✓ / kan  +1,50	6.00
<b>FETA UIT DE OVEN</b> met olijven en rode peper ✓ / kan  +1,-	6.50
<b>PANNETJE KNOFLOOK CHAMPIGNONS</b> met brood en kruidenroomkaas ✓ / kan  +1,- / kan 	7.50
<b>BOERENKAAS MET MOSTERD</b> ✓ 	6.00
<b>NACHO'S</b> met cheddar, mais, jalapeño's, guacamole en crème fraîche ✓ 	9.50
<b>TEMPURA GARNALEN</b> met sriracha mayonaise (3 stuks) 	7.50
<b>CHA SIEUW WORSTENBROODJES</b> met varkensvlees (4 stuks)	6.00
<b>QUESADILLAS</b> met kimchi, cheddar & crème fraîche ✓	7.00

### LET'S FRY!

<b>BITTERBALLEN</b> (6 stuks)	6.00
<b>LOEMPIAATJES</b> met eend en sesamsaus (6 stuks) 	7.00
<b>KAASSTENGELS</b> (6 stuks) ✓	6.50
<b>CRUNCHY CHICKEN</b> (6 stuks) 	7.00
<b>GEMENGD BITTERGARNITUUR</b> (20 stuks van de 4 hierboven)	20.00

## KAZEN PER 50 GRAM

### STEL EEN EIGEN KAASPLATEAU SAMEN

<b>DELFTS GOUD</b> een 12 maanden gerijpte oude kaas, op smaak geselecteerd door onze kaasboer Verkade & Jacques	4.50
<b>FOUGERUS</b> een uit Frankrijk ongepasteuriseerde witschimmelkaas van koemelk. Zacht en zoet met een zoute touch	4.60
<b>LANDGOEDKAAS GEIT AFFINÉ</b> een Twentse geitenkaas die tijdens de rijping is behandeld met karamel	5.00
<b>RODE VUURTOREN</b> biologische gepasteuriseerde koemelkkaas uit de kop van Jutland, Denemarken. Volromig met licht pikante smaak en gewassen korst	6.00
<b>LA PERAL</b> gepasteuriseerde blauwaderkaas van koemelk vernoemd naar een klooster uit de regio Asturias, Spanje. Vol en licht pikant van smaak	5.00

Wordt geserveerd met bijpassende garnituren en toast, zonder is het 

