

FRISDRANKEN

Pepsi	2,75
Pepsi max	2,75
Sourcy blauw	2,75
Sourcy rood	2,75
Sisi	2,75
Seven up	2,75
Ice tea	2,75
Ice tea green	2,75
Ice tea peach	2,75
Tonic	2,75
Bitter lemon	2,75
Fristi	2,75
Chocomel	2,75
Rivella	2,75
Roosvicee	1,00

WIJNEN & BIEREN

Wijn wit / rood / rosé / zoet (flesje 0,25L)	4,45
Museum pilsener (0,33L)	2,75
Museum speciaalbier (0,33L)	3,95
Amstel Malt 0,0%	3,25
Amstel Radler 2,0%	3,25
Amstel Radler 0,0%	3,25

(zie onze bierkaart voor uitleg over de huisgebrouwen museumbieren)

BIJ DE BORREL

Bitterballen 8 st. grove mosterd	5,95
Loempia's van oude kaas 8 st. tomatenrelish	5,95
Kipkluijjes 5 st. chilimayonaise	5,95

WARME DRANKEN

Koffie	2,50
Thee	2,50
Cappuccino	2,65
Koffie Verkeerd	2,65
Latte Macchiato	2,85
Latte Macchiato speciaal	3,25
Espresso	2,50
Dubbele Espresso	2,95
Verse Muntthee	3,25
Verse Gemberthee	3,25
Warme Chocomel	2,50
Warme Chocomel met slagroom	2,95
Tipje slagroom	0,50

HEERLIJK VOOR BIJ DE KOFFIE

Appelgebak naar Oud-Hollands recept	3,00
Appelgebak met slagroom	3,50
Muffin	2,75
Seizoensgebak	3,50
Schuimgebak	3,50
Bossche bol	3,50
Appelflap	2,75
Saucijzenbroodje	2,85

Uit eigen bakkerij

Boterkoek	1,95
Arretjescake	1,95
Bokkenpoot	2,25

SAPPEN & ZUIVEL

Schulp appelsap	2,85
Schulp perensap	2,85
Schulp appel-aardbeiensap	2,85
Schulp sinaasappelsap	2,85
Schulp seizoenssap	2,85
Smoothies	3,75
Melk / karnemelk	2,00



U
N
E
M

BROOD

tot 16.00 uur te bestellen

Tosti donker zuurdesembrood kaas	5,95
Tosti donker zuurdesembrood ham kaas	6,25
Ciabatta ham eiersalade	5,95
Vijgen abrikozenbrood oude kaas	6,25
Baguette ham kaas komkommer ei tomaat	6,25
Meergranen carré kruidenroomkaas gerookte zalm uienchutney	6,95
Zuurdesembrood 2 kroketten grove mosterd	8,25

SOEP

Soep van de dag brood roomboter	5,50
-------------------------------------	------

MAALTIJDSALADES

Geitenkaas appel radijs walnoten frambozendressing*	10,95
Kippendij reepjes selderij appel rode ui walnoten honing-mosterd dressing*	11,95

* brood | roomboter + 1,50

WARME GERECHTEN

"Gruwelijk lekker" sesampuntje hotdog van varken seizoenstopping	9,75
Broodje kalfsburger 120gr. kaas tomaat komkommer sla gefrituurde uienring bbqsaus*	9,75
Kippendij saté 3 st. brood atjar kroepoek seroendeng gebakken uitjes satésaus*	9,75
* met friet en salade	12,50

VOOR DE KLEINTJES

Witte boterham keuze uit: jonge kaas, jam of hagelslag	2,75
Broodje kroket mayonaise	3,75
Portie friet mayonaise	3,60
Bitterballen 3 st. friet appelmoes mayonaise	5,95
Kipkluijjes 3 st. friet appelmoes mayonaise	5,95

BIJ DE BORREL

Bitterballen 8 st. grove mosterd	5,95
Loempia's van oude kaas 8 st. tomatenrelish	5,95
Kipkluijjes 8 st. chilimayonaise	5,95

WOKSCHOTELS

va. 16.00 uur (verkrijgbaar in weekenden en schoolvakanties)

Wokschotel kippendij seizoensgroenten oosterse woksaus friet mayonaise	14,50
Wokschotel falafel seizoensgroenten oosterse woksaus friet mayonaise	14,50

Heeft u een allergie? Meld het bij ons.



"Livar is meer dan een producent van varkensvlees!" Livar staat voor puurheid en passie met een maatschappelijke waarde voor mens en milieu. De puurheid van het leven met passie voor het vak. Met respect voor mens, dier en omgeving leveren onze Livarvarkens varkensvlees met de beste smaak en kwaliteit. Met hun krul in de staart al wroetend in de Limburgse grond genieten ze van regionaal geteelde granen. Het Livarvlees onderscheidt zich ook qua smaak sterk van andere soorten varkensvlees. Het vlees is rijper en doorregen met vet. Vet is de smaakdrager van vlees en geeft het Livarvlees een sterke, aangename en natuurlijke smaak. Bovendien kent het bij de bereiding nauwelijks gewichtsverlies, waardoor het vlees zeer mals en sappig blijft. Het unieke samenspel van een melange van granen, unieke rassen en het scharrelen in een weelde van ruimte maakt Livarvlees tot een bijzonder product.



Fruitkenners sinds 1861

Sinds 1861 staat de familie Schulp voor eerlijk fruit. Al vijf generaties lang werken de fruittelers met liefde voor het landschap en passie voor het fruit. In Breukelen, langs de rivier de Vecht, ligt onze fruitboomgaard en sap-perserij. Hier verwerken wij vooral regionaal fruit. Zo persen we Hollandse appels en aardbeien uit de Betuwe. Aandacht voor onze omgeving is voor Schulp vanzelfsprekend, daarom is onze sap-perserij volledig CO₂-neutraal.

In ons versgeperste sap proeft u het fruit zo uit de natuur: puur, rijk van smaak en zonder toevoegingen. Het geheime recept van Schulp? Alleen fruit! Daar is kennis van fruit voor nodig want het is een natuurproduct en geen oogst is hetzelfde. Als fruitkenners werken we daarom met de beste mix van rassen uit de nieuwe oogst.



"Een bewust verantwoord gevoel!" Dat is in het kort waar Eco Fields voorstaat. Eco Fields produceert, verwerkt en verkoopt op een bijzondere wijze als eerste in Nederland biologisch kalfsvlees. Toen wij met dit idee begonnen, stond bij ons voorop dat de bedrijfsvoering moest aansluiten op de natuurlijke leefwijze van de kalveren. In de praktijk betekent dit dat onze kalveren volop de ruimte hebben in warme strooiselstallen en alleen voer krijgen dat zonder kunstmest en bestrijdingsmiddelen is geteeld. Ook kunnen de kalveren naar buiten om te grazen in de weilanden achter de boerderij.