

MENUKAART



Don't call me pizza!

Een flammkuchen heeft een dunne, knapperige bodem van meel, water en een beetje zout. Deze wordt besmeerd met Bibeleskäs, een lichte crème fraîche-variant, en belegd met verschillende toppings van vlees, vis of vegetarische ingrediënten.

Drank



Warme Dranken

Verse thee - Green leaf, Wild roibos, Earl Grey	3,80
Verse gember- of muntthee	4,10
Espresso	3,40
Espresso doppio	3,90
Espresso macchiato	3,40
Koffie + extra shot € 0,70	3,40
Cappuccino	3,70
Flat white	4,40
Latte macchiato	3,90
Koffie verkeerd	3,90



Frisdranken

Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Sinas, Cassis, Bitter lemon, Ginger ale, Rivella, Lipton Ice Sparkling, Lipton Ice Green, Troebel appelsap	3,70
Fever-Tree tonic	4,50
Water still / sparkling - 0,35 L	3,70
Water still / sparkling - 0,70 L	6,20
Huisgemaakte limonade	5,50

Drank



Wijnen

De oorsprong van flammkuchen ligt in de Elzas, daarom hebben we onderstaande wijnen ook uit deze streek geselecteerd.

	Glas	Fles
Wit		
Pinot Blanc	5,90	28,00
Grüner Veltliner	6,90	33,00
Pinot Blanc (houtgelagerd)	8,30	39,50
Riesling Grand Cru		52,50
Rosé		
Pinot Noir	5,90	28,00
Rood		
Merlot Cuvée	5,90	28,00
Syrah	7,50	36,00
Syrah Reserva		64,50
Mousserend		
Crémant Brut		44,50

Drank



Aperitief

Aperol Spritz	9,75
Limoncello Spritz	9,75
Bombay Gin & Fever-Tree Mediterranean Tonic limoen	12,50
Gin Mare & Le Tribute Premium Tonic sinaasappel, tijm	15,00
Espresso Martini	12,50
Port Tawny	5,90
Hard Seltzer	6,00

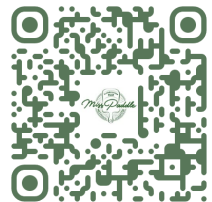


Bieren

Onze bieren vindt u in de biermap.

Deel jouw moment

Zit je te genieten van een van onze flammkuchen en een glas bier of wijn? Maak een foto, tag ons en deel de gezelligheid. Zo help je andere fijnproevers kiezen en misschien schitter jij straks op onze socials. Proost!



Flammkuchen



Vlees

Miss Classic

spek, rode ui, prei, emmentaler

Klein
20cm Groot
30cm

9,50 14,50

Miss Duck

eendenborst, dadels, walnoten,
sinaasappel, witlof, balsamicosiroop

12,50 17,50

Miss Caesar

kipfilet, spekjes, gekookt ei, rode ui,
Parmezaanse kaas, caesardressing

12,50 17,50

Miss Aladin

kalfskebab, komkommer, tomaat,
rode ui, knoflooksaus

10,50 15,50

Miss Pata

24 maanden gerijpte pata negra, dadels,
rucola, parmezaanse kaas

17,50 22,50

Miss Slow

zachtgegaard stoofvlees in bier van
brouwerij Sint Servattumus

11,50 16,50



Vis

Miss Tuna

tonijn tataki, bimi, zeekraal

Klein
20cm Groot
30cm

17,50 22,50

Miss Poké

gerookte zalm, sojaboontjes, sugarsnaps, taugé

12,50 17,50

Flammkuchen

Miss Paddle
FLAMMKUCHENBAR

Vega

Miss Purple

geroosterde aubergine, feta, gekarameliseerde ui, granaatappelpitjes, honing

Klein 20cm	Groot 30cm
---------------	---------------

10,50	15,50
-------	-------

Miss Spring

buffelmozzarella, gedroogde cranberry's, pistachenootjes, sinaasappel, chili-honing

12,50	17,50
-------	-------

Miss Blue

blauwe kaas, walnoot, geroosterde rode druiven, balsamicosirop

11,50	16,50
-------	-------

Miss Forest

zoete aardappelcrème, bospaddenstoelen, feta, schorseneren, yoghurt-limoendressing

11,50	16,50
-------	-------

Miss Fresh

falafel, gegrilde paprika, komkommer, gerookte amandelen, gedroogde abrikozen, yoghurt-limoendressing

10,50	15,50
-------	-------

Miss Fromaggi

emmentaler, brie, blauwe kaas, paprika, walnoot

12,50	17,50
-------	-------

Zoet

Miss Cleopatra

pistache crème, granaatappelpitjes, kokosrasp, Bastogne, meringue, basilicum

Klein 20cm	Groot 30cm
---------------	---------------

11,50	16,50
-------	-------

Miss Perfect

gekarameliseerde appel en peer, kaneelsuiker, 5-spice-vanillesaus

10,50	15,50
-------	-------

Lunch & Borrel

Miss Paddle
FLAMMKUCHENBAR



Lunch Tot 15:00

Flammkuchenrol met pittig gehakt gewokte groente	13,50
Scrambled eggs met spek in flammkuchenwrap	11,50
Scrambled eggs met groenten en kaas bimi, puntpaprika, champignon in flammkuchenwrap	12,50
Scrambled eggs met zalm en spinazie in flammkuchenwrap	14,50
Salade Caesar kipfilet, bacon, ei, Parmezaanse kaas	15,50
Salade lauwwarme brie oesterzwammen, walnoten, gebakken appel, prei vinaigrette	16,50



Borrel Vanaf 15:00

Ovenkaasje met crispy chili olie geserveerd met rauwkost en flammkuchenstrips	15,50
Pata negra 24 maanden gerijpt	16,50
Genneper Hoeve kaas oud en kruiden	9,50
Gamba's in knoflookolie	11,50
Borrelplank Genneper Hoeve kaas, pata negra, olijven, huisgemaakte pickles en flammkuchenstrips met smeersels	19,50
Luxe notenmix	6,50
Flammkuchenstrips met smeersels	7,50