

Warm

Café crème	2.95
Espresso	2.95
Decafé	2.95
Pickwick Slow tea	2.95
Cappuccino	3.35
Koffie verkeerd	3.35
Latte macchiato	4.00
Dubbele espresso	5.25
Warme chocomel	3.85
++ slagroom	0.50
Verse muntthee/Gember	3.50

Fris

Pepsi, Max, Sisi	2.99
Tonic, 7up, Bitter lemon	2.99
Sourcy	2.99
Ginger Ale, Cassis, Rivella	3.05
Crodino	3.35
Lipton ice tea /green	3.35
Fristi, Chocomel	3.35
Apfelschorle	4.00
Tonic fever tree	3.85
Alcoholvrije cocktail	6.75

Sappen

Appelsap	3.35
Tomatensap	3.35
Jus d'orange	3.35
Verse jus d'orange	4.95
Schulp vers geperst divers	4.10

Bier 0.0%

Brand Weizen 0.0%	4.95
Affligem Blond 0.0	4.95
Heineken 0,0%	4.35
Amstel Radler 0.0%	4.35
Brand Ipa 0.0%	4.60

Wijn

Sedosa, Verdejo	4.75 27.50
Rafale Merlot	4.75 27.50
Lavila Rose	4.75 27.50
Nahe, halfzoet	4.75 27.50
Verdicchio	6.00 35.00
Chardonnay	6.00 35.00
Picpoul	6.00 35.00
Saint – Veran	8.00 47.50
Bearempart	6.00 35.00
Primitivo	6.25 36.00
Tempranillo, Rioja	6.50 37.50
Chianti	7.50 44.00

Gin & Fever tree tonic

Tanqueray	10.25
Beefeater Strawberry	10.25
Bombay Sapphire	11.00
Hendricks Original	11.75

Bubbels

Prosecco, Saomi	6.25 / 38.50
Zwarte Parel	8.95 / 49.50

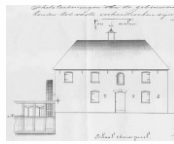
Bier

Brand Pils 0,25/0,50	3,50 / 6,50
Brand Weizen	4,75 / 7,25
La Chouffe	5,25
Brand Seizoensbock	4,95
Tap van 't moment	Wisselend
Affligem blond	4,95
Affligem dubbel	4,95
Affligem triple	5,25
Duvel	5,25
Triple Karmeliet	5,25
Trappist van de maand	6,25

“ Minnege brouwer weurt aajd, meh zie beer blijf joonk”

“ De tijden veranderen, maar wat goed is, blijft.”





Bilderbites

Bitterbal van de Bourgondiër met Limburgse mosterd (per stuk) 1.00

Vegetarisch verkrijgbaar

Bitterballen van der Bourgondiër met Limburgischem Senf (pro stuck)

Vegetarisch erhältlich

Ambachtelijk brood, pesto, aioli, Tapenade, kruidenboter 9.00

Selbstgemachtes Brot mit Aufstrich (Kräuterbutter, Aioli, Pesto, Tapenade)

Gemengd bittergarnituur 9.00

Gemischte Bittergarnitur

Nacho-chips met guacamole 9.00

Nacho Chips mit Guacamole

Asian Trio 9.00

Rendang kroketten, frühlingsrollen Yakitori

Borrelplank met delicatessen 19.00

Kombination von Delicatessen

Bourgondische Kaasplank 15.00

Käseplatte

Sandwiches (tot/bis 16.30)

Rundercarpaccio op een Italiaanse Bol, rucola, truffelmayo, pijnboompitten. 14.00

Italienisches Brot, Rinder-Carpaccio Trüffelcrem, Rucola und Pinienkernen

Panini Bommerig Hoender, groene pesto 14.00

Panini mit Geflügel und Pesto

Panini Val Dieu, walnoten, Vaalser Honing 14.00

Panini mit Val Dieu Käse, Walnüssen, Vaalsbroek Bienenhoning

Boeren omelet met ambachtelijk molenaarsbrood 14.00

Baueromelett mit Molenaarer Brot

Kroketten van de Bourgondier met Ambachtelijk molenaarsbrood 14.00

Kroketten "Bourgondier" mit Molenaarer Brot.

Tosti van molenaarsbrood, jonge kaas en ham van Kuusj 12.00

Tosti vom Molenaarer Brot mit junger Käse und Kuusj Schinken.

Salades

Caesar, Romeinse salade met kip, krokante bacon en zachtgekookt Hoeve ei. 17.00

Caesar Salat mit Hähnchen, knusprigem Bacon und Ei.

Salade Calamaris, gefrituurd met aioli 17.50

Salat mit frittierten Calamaris und Aioli

Salade Rundercarpaccio, truffelcreme 16.00

Salat mit Rinder Carpaccio und Trüffelcreme

Couscous salade, feta, granaatappel Amandelschaafsel. 16.00

Couscous Salat mit Fetakäse, Granatapfelkernen und Mandeln

Soepen

Limburgse Tematte (tomaat) 10.00

Limburger Tomatensuppe

Limburgse Unnesop (ui) 10.00

Limburger Zwiebelnsuppe

Bilder Classics (vanaf/von 17.30)

Gegrilde BilderBurger (vega verkrijgbaar) 21.00

Brioche bun, Cheddar en Bacon.

Gegrillter BilderBurger (vegetarisch erhältlich)

Brioche Bun, Cheddar und Bacon

Tournedos met rode wijn saus 24.00

Tournedos mit Rotweinsoße

Sticky Spare Ribs met aioli 21.00

Sticky Spare Ribs mit Aioli

Gebakken zalmoot, Hollandaise 24.00

Gebackener Lachs mit Sauc Hollandaise

Quiche van Ricotta, spinazie, salade en zongedroogde tomaat. 20.00

Quiche van Ricotta, Spinat, und Sonnengetrocknete Tomaten.

Classics worden geserveerd met frieten en

gemengde salade, met uitzondering ☼

Classics werden mit Pommes und gemischten Salat serviert außer ☼

Zoet

Limburgse Vlaoj met slagroom 4.00

Limburgischer Fladen mit Schlagsahne

Apfelstrudel met creme Anglaise, amandel, Madagaskar vanille ijs. 9.00

Apfelstrudel mit Creme Anglaise, Mandeln und Madagaskar Vanille Eis.

Coupe Royale à noten, noten ijs, gebranden noten en slagroom. 9.00

Nusseisbecher Royal, Nusseisorten mit gebrannten Nüssen und schlagsahne.

Chocolade brownie met caramelfudge, Madagaskar vanille ijs. 9.00

Schokoladenbrownie mit Karamelfudge und Madagaskar Vanille Eis.

New York Cheesecake met Bosvruchten sorbet. 9.00

New York Cheesecake mit Waldfruchtsorbet.

Supplement geslagen room 0.50

Extra Schlagsahne.

