



Voorgerechten

Broodplankje ✓ € 4,75

oerbrood geserveerd met dip

Huisgemaakte pompoensoep ✓ € 6,50

met kaneelcroutons

Wijntip: Sauvignon Blanc

Bospaddenstoelensoep € 8,00

met uitgebakken spek en room

Wijntip: Merlot

Vitello tonnato € 10,50

dungesneden kalfsrollade met tonijn-mayonaise, kappertjes, olijven en tomaten

Wijntip: Sangiovese

Rundercarpaccio € 10,50

dungesneden rundvlees met pesto-mayonaise, pijnboompitten, rucola en Grana Padano kaas

Wijntip: Pinot Grigio

Cocktail van krab € 11,00

met mango, avocado, rivierkreeften en een huisgemaakte cocktailsaus

Wijntip: Verdejo

Salade Thai beef € 13,00 XL €18,00

biefstuk, komkommer, mango, bosui cashewnoten, taugé en een Thaise-soja dressing

Wijntip: Garnacha

Beurs salade ✓ € 11,50 XL €14,50

met geroosterde pompoen, stoofperen, walnoten en geitenkaas

Wijntip: Merlot

Tussengerechten

Spoom ✓ € 6,00

verfrissend tussengerecht van citroensorbetijs vodka en prosecco

Escargots € 8,00

landslakken klaargemaakt met kruidenboter geserveerd met oerbrood

Wijntip: Sauvignon Blanc

Garnalen € 8,00

gebakken in pittige knoflookolie

Wijntip: Viognier





Hoofdgerechten

Saté van varkenshaas 180 gr met cassave kroepoek, atjar, meloen en pindasaus Wijntip: Merlot	€ 17,50	Parelhoen 150 gr* krokant gebakken, geserveerd met eekhoorntjesbrood en een saus van wilde bospaddenstoelen Wijntip: Viognier	€ 22,50
Pepersteak 150 gr* steak van rundvlees met een korst van zwarte peper geserveerd met vleesjus Wijntip: Malbec	€ 22,00	Kruidige zalm 150 gr* filet van zalm met een korst van verse kruiden en witte wijnsaus Wijntip: Verdejo	€ 19,00
Stoofpannetje 150 gr* in bokbier zacht gegaarde runderlappen met prei, wortel en pastinaak afgebonden met ontbijtkoek Wijntip: Cabernet Sauvignon	€ 24,50	Kabeljauw lasagne 150 gr* met spinazie, Ricotta kaas en tomatensaus Wijntip: Pinot Grigio	€ 21,50
'Brochette' van ossenhaas 150 gr* geserveerd met Stroganoffsaus Wijntip: Temperanillo	€ 26,00	Bospaddenstoelen risotto ✓ wilde paddenstoelen, Parmezaanse kaas en verse rucola Wijntip: Chardonnay uit Bourgogne	€ 17,00
Beursburger 150 gr gegrilde Angus beefburger op brioche brood met tomaat, augurk, spek, Cheddar en hamburgersaus Wijntip: Merlot	€ 17,50	Vleesgerecht v/d dag* Visgerecht v/d dag* Pastagerecht v/d dag dagelijks wisselde gerechten; vraag de bediening om meer informatie Pastagerecht v/d dag is ook vegetarisch te bestellen	€ 21,50 € 20,50 € 19,50
		Bijgerecht: Groene salade ✓ Bijgerecht: Friet ✓	€ 4,00 € 4,00

* Deze hoofdgerechten worden geserveerd
met seizoensgroenten en een
aardappelgarnituur



Desserts

Warme kersen

geserveerd met vanilleijs en slagroom

Wijntip: Moscatel

€ 8,00



Tartufo

ijsbonbon van boerenjongens-roomijs met een bosvruchten coulis

Wijntip: Sherry

€ 8,50

Warme Appelstrudel

met kaneelijs en slagroom

Wijntip: Moscatel

€ 8,75

Trio van chocolade

huisgemaakte chocolademousse, lava cake en een bolletje chocoladeijs
geserveerd met slagroom

Wijntip: Pedro Xeminez

€ 9,00





Starters

Bread platter ✓ € 4,75

Bread served with dip

Homemade pumpkin soup ✓ € 6,50

with cinnamon-cROUTONS

Wine suggestion: Sauvignon Blanc

Forest mushroom soup € 8,00

with bacon and cream

Wine suggestion: Merlot

Vitello tonnato € 10,50

thinly sliced veal roulade with tuna-mayonnaise, capers, olives and tomatoes

Wine suggestion: Sangiovese

Beef carpaccio € 10,50

thinly sliced beef with pesto mayonnaise, pine nuts, arugula and Grana Padano cheese

Wine suggestion: Pinot Grigio



Cocktail of crab € 11,00

with mango, avocado, crayfish and a homemade cocktail sauce

Wine suggestion: Verdejo

Thai beef salad € 13,00 XL €18,00

steak, cucumber, mango, spring onion, cashew nuts, bean sprouts and a Thai-soy dressing

Wine suggestion: Garnacha

Beurs salad ✓ € 11,50 XL €14,50

with roasted pumpkin, stewed pears, walnuts and goat cheese

Wine suggestion: Merlot

Between dishes

Spoom ✓ € 6,00

refreshing lemon sorbet made with vodka and prosecco

Escargot € 8,00

land snails prepared with herb butter served with bread

Wine suggestion: Sauvignon Blanc

Shrimp € 8,00

baked in spicy garlic oil
Wine suggestion: Viognier

We serve the dishes at Monday till Sunday from 12 pm till 9 pm



Main courses

Pork tenderloin satay 180 gr with cassava prawn crackers, acar, melon and peanut sauce Wine suggestion: Merlot	€ 17,50	Guinea fowl 150 gr* crispy baked served with squirrel-bread and a sauce of wild forest mushrooms Wine suggestion: Viognier	€ 22,50
Pepper steak 150 gr* steak of beef with a crust of black pepper served with gravy Wine suggestion: Malbec	€ 22,00	Spicy salmon 150 gr* fillet of salmon with a crust of fresh herbs and white wine sauce Wine suggestion: Verdejo	€ 19,00
Casserole 150 gr* slow cooked beef in bock beer with leek, carrot and parsnip tied of with gingerbread Wine suggestion: Cabernet Sauvignon	€ 24,50	Cod lasagne 150 gr* with spinach, Ricotta-cheese and tomato sauce Wine suggestion: Pinot Grigio	€ 21,50
"Brochette" tenderloin 150 gr* with stroganoff sauce Wine suggestion: Temperanillo	€ 26,00	Forest mushroom risotto ✓ wild mushrooms, Parmesan cheese and fresh arugula Wine suggestion: Chardonnay from Bourgogne	€ 17,00
Beurs burger 150 gr grilled Angus beefburger on brioche bread with tomato, pickle, bacon, Cheddar and burgersauce Wine suggestion: Merlot	€ 17,50	*Meat of the day *Fish of the day Pasta -dish of the day daily varying dishes; ask the staff for more information Pasta of the day can also be ordered vegetarian	€ 21,50 € 20,50 € 19,50
		Side dish: Green salad ✓ Side dish: fries ✓	€ 4,00 € 4,00

***These main courses are served
with seasonable vegetables
and a potato garnish**



We serve the dishes at Monday till Sunday from 12 pm till 9 pm

Desserts

Warm cherries

served with vanilla-ice cream and whipped cream

Wine suggestion: Mocatel

€ 8,00

Tartufo

rum raisins-ice cream with a forest fruit coulis

Wine suggestion: Sherry

€ 8,50

Apple strudel

with cinnamon-ice cream and whipped cream

Wine suggestion: Moscatel

€ 8,75

Trio of chocolate

homemade chocolate mousse, lava cake

and a scoop of chocolate ice cream served with whipped cream

Wine suggestion: Pedro Xeminez

€ 9,00

