

# Bierkeuken

## (I) pannenkoek *Poule d'houblon* op Mexicaanse wijze €4,50

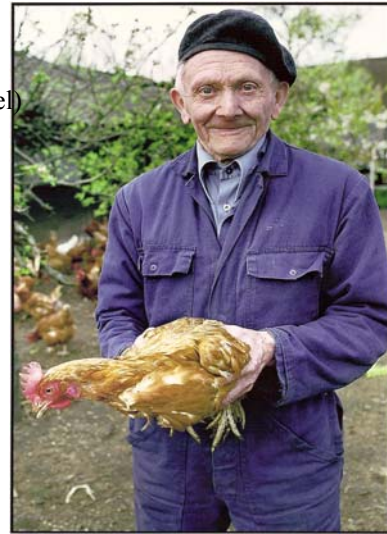
- bierbeslag (A)
- \* spelt witbier
  - \* knoflooksnippers
  - \* sel du mer
  - \* uisnippers
  - \* bloem (tarwe)
  - \* bakpoeder
  - \* ei (poule d'houblon)

of

- bierbeslag (B)
- \* spelt witbier
  - \* sel du mer
  - \* bloem (tarwe)
  - \* bakpoeder
  - \* ei (poule d'houblon)



- pikante kip
- \* filet de Poule d'Houblon (hopboer Martien van Veghel)
  - \* paprika (rood)
  - \* ui (rood)
  - \* kruidenmix (Mexicaans of taco)
  - \* salsa (Mexicaans, mild)
  - \* maïs (zoet)
  - \* zonnebloemolie



- garnering
- \* ijsbergsla
  - \* kaas (oud, geraspt)

## (II) pannenkoek naturel met jam, huisgemaakt €3,00

bierbeslag (B)

- vulling (bereid op Bernardushoeve – Schijndel)
- \* aardbei
  - \* aalbes
  - \* kers
  - \* framboos
  - \* perzik
  - \* abrikoos



## Als begeleider bevelen wij U aan: Spelt witbier of Albinootje €2,75



(prijs speciaalbier geldt alleen in combinatie met een keuze uit de bierkeuken)