

VOOR

TOAST MET CHAMPIGNON ✓ 10
Met goudbruin gebakken champignons, roomboter en verse peterselie

CARPACCIO VAN MIERAS 13
Met knapperige spekjes, romige truffelmayonaise en snippers van Grana Padano

PIKANTE GAMBA'S 13
Met luchtig platbrood, pittige chilisaus en verse oregano

BOERENBROOD PLANK ✓ 9
Vers boerenbrood met tomaten tapenade, truffelmayonaise en aioli

VERSE TOMATENSOEP *Vegan* 8
Eigengemaakte tomatensoep met boerenbrood en roomboter
Gluten- en lactose vrij mogelijk

ROMIGE BOSPADDENSTOELENZOEP ✓ 8
Met diverse paddenstoelen en groene kruiden met boerenbrood en roomboter



SLAGERIJ
MIERAS

HOOFD

PIKANTE GAMBA'S 24
Met luchtig platbrood met pittige chilisaus en verse oregano

SPARERIBS VAN MIERAS 26
Rib met huisgemaakte zoete marinade geserveerd met huisgemaakte chips en knoflooksaus

CARPACCIO MIERAS XL 20
Met knapperige spekjes, romige truffelmayonaise met snippers van Grana Padano

MALSE KIPSATÉ 20
Spies van kippendij met satésaus, gebakken uitjes en kroepoek

ZEEUWS BUIKSPEK 20
Zacht gegaard buikspek met zoete barbecue marinade

VARKENSSCHNITZEL 18
Met champignon roomsaus

Met frietjes en frisse salade

✓ = vegetarisch
Vegan = veganistisch

STREEK!

VLEES 100% UIT DE STREEK

Slagerij Mieras uit Wemeldinge is een van de laatste slagers in Nederland die zijn dieren zelf slacht. De dieren hebben een goed leven gehad en dat proef je.

Met frietjes, frisse salade en huisgemaakte chips

BURGERS

KLOK'UUSBURGER 17
100% rundvleesburger van Mieras met verse sla, tomaat, kaas, bacon en joppiesaus
XL burger +5,00

BEYOND MEAT BURGER *Vegan* 22
Plantaardige burger met vegan cheddar, sla, tomaat, augurk, ui en vegan mayonaise
Gluten- en lactose vrij mogelijk

ZEEUWSE WINTERBURGER 18
100% rundvleesburger van Mieras met Zeeuws buikspek, truffel en brie
XL burger +5,00

GRILLSPIES

KABELJAUWSPIES 24,⁵⁰
Omwikkeld met Serranoham, geserveerd met witte wijnsaus

OSSENHAAS 28
Spies van 180 gram ossenhaas met pepersaus

MOINKBALLS VAN MIERAS 20
Gekruide gehaktballetjes met spek en zoete barbecuesaus



LOADED FRIES

STOOFFVLEES 17,⁵⁰
Verse friet met runder stoofvlees van Slagerij Mieras

ZEEUWS SPEK 17,⁵⁰
Verse friet met bosui, limoen en chili mayonaise



TOETJE?

Genietmomentje

PANNA COTTA VAN WITTE CHOCOLADE 8,⁵⁰
Met groene appel sorbetijs en krokante nootjes

BOLUS TOETJE 8,⁵⁰
Mini bolus met bolus ijs, afgetopt met karamel en slagroom

CRÈME BRÛLÉE 8,⁵⁰
Met vanille ijs, kletskep en slagroom

ZEEUWSE VERWENKOFFIE 8
Babbelaar likeur, slagroom, babbelaars en Zeeuwse chocolade bonbon
Ook mogelijk met cappuccino of thee

Bekijk ook onze salades op de achterkant!



Heb je allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten, want veel gerechten kunnen we bereiden zonder allergenen. Onze gerechten kunnen producten bevatten die niet vermeld zijn op onze menukaart. In onze keukens wordt gewerkt met: noten, lactose, schaal/schelpdieren, gluten, ei, vis, pinda, soja, selderij, mosterd, sesam en lupine.

EET SMAKELIJK



Wifi netwerk: Gasten
 Wachtwoord: voelthuis
 Voel je je verbonden?
 Beoordeel ons op Google,
 Facebook of Tripadvisor!



BROODJES

tot 17.00 uur

CARPACCIO VAN MIERAS 14,50

Met knapperige spekjes, romige truffelmayonaise met snippers van Grana Padano

GEROOKTE ZALM MET GARNAAL 14,50

Met gepelde gamba's, kappertjes, rode uienringen, gekookt ei en fijne bosuitjes

BRIE MET HONING 14,50

Lauwwarm uit de oven met ananas en tijm

GROENTEKROKETTEN 12

Op boerenbrood met mosterd

ZEEUWS BUIKSPEK 14,50

Met komkommer, radijs, bosui en zoetzure saus

TOSTI VAN DAAN 11,50

Open tosti op boerenbrood met gegrilde paprika, tomaat, basilicum, vegan cheddar en verse sla

PITTIGE KIP 14,50

Met rucola, paprika, champignon, knoflook en een pittige zoetzure saus

AMBACHTELIJKE KROKETTEN 12

Van de 'Ambachterie' op boerenbrood met mosterd

BOERENKISTJE

tot 17.00 uur

12 UURTJE 16

Mokje soep van de dag, boerenbrood met omelet en boerenham, sandwich met gerookte zalm en bitterballen



MAALTIJD SALADE

Geserveerd met frietjes of brood

KROKANTE KIP 17

Kiphaasjes met komkommer, wortel, bosui en chilisaus

PIKANTE GAMBA'S 17

Gepelde gamba's met komkommer, wortel, bosui en chilisaus



KROKANT VAN BUUT`N EN ZOCHT VAN BIN`N

Onze kroketten en bitterballen worden op ambachtelijke wijze gemaakt, met de allerbeste ingrediënten en een uniek recept zorgt de Ambachterie de meest smakvolle producten.

DIEETWENSEN OF ALLERGENEN?



Bekijk hier onze allergenenkaart. Heb jij een allergie? Laat het ons altijd even weten!