

# Dranken

## Bier van het vat

<b>Bavaria 0.25L</b>	3
<b>Bavaria 0.5L</b>	5.8
<b>La Trappe Blond</b>	4.8
<b>La Trappe Isid'or</b>	4.8
<b>Brugge Tripel</b>	5
<b>Uiltje Bird of Prey</b>	5
<b>Wisseltap</b>	
vraag onze medewerkers naar het seizoensbier	

## Bier op fles

<b>Palm</b>	3
<b>Rodenbach Classic</b>	4
<b>Rodenbach Fruitage</b>	3.5
<b>Claro</b>	4
<b>La Trappe Tripel</b>	5
<b>La Trappe wit</b>	5
<b>La Trappe dubbel</b>	5
<b>Omer Traditional Blond</b>	4.5
<b>Guinness</b>	5.5
<b>Uiltje Superb-Owl 0.2%</b>	5

## Cocktails

<b>Pornstar Martini</b>	8
passievrucht, vanille, zomers	
<b>Espresso Martini</b>	8
koffie, kick, intens van smaak	
<b>Negroni</b>	9
droog, bitter, lichtzoet	
<b>Whiskey sour</b>	9
zuur, zacht, klassieker	
<b>Witte Dame</b>	9
heerlijk fris, citrus, ruggengraat van Gin	
<b>Gin Basil smash</b>	8.5
basilicum, verassend, krachtig	
<b>Gin &amp; Tonic</b>	8
Hendricks, Bombay of Tanqueray	
<b>Spritz</b>	9
met Limoncello Che Dona Luce, Orangcello van Dik & Schil of Aperol	
<b>1 liter sangria</b>	15
karaf met fruit	

### Limoncello Che Dona Luce

Gouden zonnestralen inspireerden de twee Eindhovense vrienden, Harrie en Nick, tot Limoncello Che Dona Luce. Gerijpt onder de zuidelijke zon en gebotteld in de Lichtstad. De drank is gemaakt van biologische citroenen en er is een stuk minder suiker aan toegevoegd. Hierdoor is hij lekker fris, een beetje zuur en zacht zoet van smaak. Je proeft de echte smaak van citroen! Dé Limoncello die licht geeft!

### Orangecello van Dik & Schil

Dik&Schil maakt sterke drank van sinaasappelschillen die overblijven. Deze grondstoffen krijgen zo het tweede leven dat ze verdienen. Zo kun je met een gerust hart genieten van de heerlijke Orangecello.

## Wijn per glas

### Mousserend

**Con-Trè - Spumante Bianco - Veneto - Italië** 5.5  
Chardonnay - Pinot Blanc | wit, fris, delicaat, mineralen

**Con-Trè - Spumante Bianco - Veneto - Italië** 5.5  
Raboso - Sangiovese | rosé, aperitief, droog, elegant

### Rosé

**Monterre - Pays d'Oc - Frankrijk** 4  
Grenache | frambozen, citrus, fris, soepele afdronk

### Wit

**Monterre - Pays d'Oc - Frankrijk** 4  
Viognier | meloen, abrikoos, soepel, rond

**Mundo de Yuntero - Rueda - Spanje** 4.5  
Verdejo - Sauvignon Blanc | groene kruiden, citrus, frisse zuren, verfrissend

**Maison les Aubes - Languedoc - Frankrijk** 5.5  
Chardonnay | boterbabbelaars, houtgelagerd, vetting, rijp

### Rood

**Monterre - Pays d'Oc - Frankrijk** 4  
Merlot | rood fruit, allemansvriend, lichte kruidigheid

**Sanziana - Transsylvanië - Roemenië** 4.5  
Pinot Noir | rood fruit, helder, geen tannines, lichtvoetig

**Sisquiera - Catalonië - Spanje** 5  
Grenache - Syrah | wilde kruiden, geconcentreerd, rood fruit, milde tanines

## Koude dranken

<b>Spa blauw / rood</b>	3
<b>Spa blauw / rood 0,75L</b>	5
<b>Frisdranken</b>	3.3
<b>Appelsap</b>	3.3
<b>Tomatensap</b>	3.3
<b>Verse jus</b>	4.5

## Warme dranken

<b>Americano</b>	2.8
<b>Espresso</b>	2.8
<b>Dubbele espresso</b>	3.8
<b>Cappuccino</b>	3
<b>Latte macchiato</b>	3
<b>Café latte</b>	3
<b>Gedroogde thee</b>	3
groen, verveine, rooibos, Earl Grey	
<b>Muntthee</b>	3
<b>Gemberthee</b>	3
<b>Warme chocomel</b>	3.5

I  
café  
restaurant  
Eindhoven

diner  
dranken

# Diner

De afbeelding is te klein om te zien te zijn.

## Om te delen

<b>Kaaskroketjes</b> <span><span><span></span><span></span><span></span></span><sup>🌱</sup></span>	9
mosterd	
<b>Garnalenkroketjes</b>	12
gefrituurde peterselie, citrusmanyonaise	
<b>Serranoham 16 maanden gerijpt</b>	10
cornichons	
<b>Oesters naturel, Fine de Claire no.2.</b>	3.8/19
citroen	
<b>Gegrilde artisjokken</b> <span><span><span></span><span></span><span></span></span><sup>🌱</sup></span>	9
groene kruidensaus	
<b>Witlofscheuten met dip</b> <span><span><span></span><span></span><span></span></span><sup>🌱</sup></span>	8
gorgonzola dolce	

## Voorgerechten

<b>Carpaccio met pesto</b>	11
olijfolie, zonnebloempitjes, rucola	
<b>Steak tartaar klassiek</b>	13.5
sjalot, augurk, peterselie, kappertjes	
<b>Quiche</b> <span><span><span></span><span></span><span></span></span><sup>🌱</sup></span>	9
crème fraîche, kruidensla	
quiche is een hartige taart met prei, sjalot en gruyère	
<b>Luxe vissoorten, brioche</b>	15.5
gemarineerde zalm, makreel, hollandse garnalen, cocktailsaus	
<b>Rilette van eend, brioche</b>	9.5
soort van paté van eendenbout geserveerd met zuur	
<b>Grote garnalen met kop (5 stuks)</b>	16
aioli, citroen	
<b>Tomaat, olijf</b> <span><span><span></span><span></span><span></span></span><sup>🌱</sup></span> <b>vegan mogelijk</b>	8.5
basilicum, roomkaas, gerookte olijfolie, kappertjes	
<b>Vegan couscous salade</b> <span><span><span></span><span></span><span></span></span><sup>🌱</sup></span>	10.5
mediterraanse groenten	

## Soep

<b>Tomatensoep</b> <span><span><span></span><span></span><span></span></span><sup>🌱</sup></span> <b>vegan mogelijk</b>	7.5
basilicum, crème fraîche	
<b>Kippensoep</b>	8.5
groene kruiden, groenten	

## Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet en mayonaise	
<b>Steak tartaar klassiek</b>	19.5
sjalot,augurk, peterselie, kappertjes	
<b>Pasta alfredo</b> <span><span><span></span><span></span><span></span></span><sup>🌱</sup></span>	17
verse linguine pasta in een romige parmezaansaus met groene kruiden	
lekker met garnalen in knoflook +3	
<b>Eendenborst - Madeira</b>	21.5
seizoensgroenten	
<b>Coq au vin</b>	18
biologische parelhoen in wittewijnsaus	
geserveerd met brood	
<b>Blanquette de veau</b>	18.5
een kalfsstoofpot met diverse groenten	
geserveerd met brood	
<b>Steak met hollandaise</b>	21
seizoensgroenten, jus	
<b>Sliptongen - 2 of 3 stuks</b>	21.5/26
remoulade, citroen, groene kruiden	
<b>Dagvangst met hollandaise</b>	21.5
seizoensgroenten, groene kruiden	
<b>Ravioli met bospaddenstoelen</b> <span><span><span></span><span></span><span></span></span><sup>🌱</sup></span>	18.5
pompoen, parmezaan, spinazie	
<b>Vegan pot-au-feu</b> <span><span><span></span><span></span><span></span></span><sup>🌱</sup></span>	18.5
stoofpot met heldere groentebouillon en seizoensgroenten	

## Kindergerechten

<b>Kleine portie ravioli met paddenstoelen</b> <span><span><span></span><span></span><span></span></span><sup>🌱</sup></span>	9
<b>Kleine portie pasta Alfredo</b> <span><span><span></span><span></span><span></span></span><sup>🌱</sup></span>	9
<b>Bordje frietjes geserveerd met appelmoes en ketchup</b>	8.5
keuze uit: <p>kipschnitzel</p> drie bitterballen of vegan bitterballen drie kaaskroketjes of garnalenkroketjes	

## Apart te bestellen <sup>🌱</sup>

<b>Verse friet</b>	4.5
mayonaise	
<b>Bordje seizoensgroenten</b>	6
<b>Aardappels van de chef</b>	5
aardappelsalade met crème fraîche en bieslook	
<b>Botersla</b>	4
franse dressing	

## Nagerecht <sup>🌱</sup>

<b>Huisgemaakte parfait</b>	5
vraag onze medewerkers naar de smaak	
<b>Baba au rhum</b>	5
vanille crème, koekkrumels	
<b>Madeleine</b>	1.3
voor bij de koffie	
<b>Bolletjes ijs met koekkrumels</b>	2.5 p.s.
vraag onze medewerkers naar de smaken	
<b>Kaas</b>	9
brie de meaux, tomme, blauwe kaas	
geserveerd met garnituur en toast	
<b>Kids ijsje</b>	3.8
schatkistje	
<b>Doulce soes</b>	3.8
gekarameliseerde chocolade, slagroom en zeezout	
<b>Bananensoes</b>	3.8
krokante suikersoes en karamel	

## Gebak

Vraag onze medewerkers naar de gebakskkaart

## We ontmoeten elkaar hier. We drinken en eten samen. Met een goed verhaal. In het Engels? Of op z'n Eindhoves? Dat kan allemaal.

De afbeelding is te klein om te zien te zijn.

### Ons brood

We branden, bakken en brouwen.

De ambachtelijke, biologische broden van bakker Meelmuts liggen dagelijks op de planken. Pure smaken, zonder onnodige toevoegingen. Brood met een eerlijke basis, met hart en ziel gebakken.

Gerechten met een <sup>🌱</sup> zijn vegetarisch.

Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons a.u.b. weten!

**Wifi:** CREHV-Gasten

Wachtwoord: CafeEindhoven