



# MENUKAART

## VAN AARDAPPELLOODS TOT EETPODIUM

Het is een droom die verwezenlijkt is: ons Eetpodium Loods81 in Margraten. De plek in Zuid-Limburg waar mensen samenkomen die houden van lekker eten en drinken. In een landelijke sfeer en intiem huiskamergevoel geniet u van versbereide gerechten op basis van vakmanschap en liefde voor koken. Met als belangrijkste factor: kwaliteit.

### ONS VERHAAL

José en Jean Conjarts startten in 1962 hun agrarisch bedrijf aan de Rijksweg 81 in Margraten. In 1986 werd de aardappelloods gebouwd. Jarenlang werden in de loods naast de boerderij aardappels opgeslagen, gesorteerd en verkocht aan particulieren, frituren en restaurants. Het bedrijf groeide uit tot een begrip in de regio en zette dit voort tot 2000.

In 2015 werd het tijd voor een nieuwe generatie en een nieuwe bestemming voor de voormalige aardappelloods: Angelique en Hans beginnen hier een uniek Eetpodium.

# LOODS 81 - ONTBIJT (tot 11.30 uur) 19,50

met:	desembrood, croissant, yoghurt met granola, jam, boerenkaas, gebakken pastei, spek + ei, glaasje verse jus, koffie en/of thee	
	Supplement: gerookte zalm	3,50
	Supplement: serranoham	2,75

<b>Croissant met boerenkaas</b>	4,75
<b>Croissant met gekookte ham</b>	5,25
<b>Croissant met jam</b>	4,25

## ZOET EN GEBAK

<b>DAME BLANCHE</b>	9,95
met vanille-ijs, huisgemaakte chocosaus en slagroom	

<b>TRADITIONELE TIRAMISU</b>	9,95
ons meest gekozen toetje	

<b>BROWNIE</b>	8,75
met bolletje vanille-ijs en slagroom	

<b>WARME APFELSTRUDEL</b>	8,95
met vanille-ijs, vanillesaus en slagroom	

<b>KINDERFEEST</b>	5,25
met 2 bolletjes ijs naar keuze, slagroom en spekjes	

<b>LIMBURGSE VLAAI</b>	vanaf 4,95
<b>LUXE GEBAK</b>	5,95
<b>HUISGEMAAKTE APPELTAART</b>	5,95
supplement slagroom	0,75

## WARME DRANKEN

<b>KOFFIE</b>	2,95
<b>ESPRESSO</b>	3,10
<b>CAPPUCCINO</b>	3,75
<b>LATTE MACCHIATO</b>	3,95
shot van siroop (diverse smaken)	0,75
sojamelk	0,75

<b>THEE</b>	2,85
<b>VERSE MUNTTHEE MET HONING</b>	3,95
<b>VERSE GEMBERTHEE met honing</b>	3,95

<b>WARME CHOCOLADEMELK</b>	4,25
met een flinke toef slagroom	

<b>ITALIAANSE KOFFIE</b>	7,95
met amaretto en een flinke toef slagroom	

<b>IRISH KOFFIE</b>	7,95
met whiskey en een flinke toef slagroom	

<b>KOFFIE LOODS81</b>	10,50
koffie of cappuccino met diverse zoete lekkernijen	

<b>CAFÉ FRAPPÉ</b>	7,95
met een bolletje vanille-ijs, hazelnoot- of caramelsiroop en een flinke toef slagroom	

# KOUDE DRANKEN

Coca Cola, regular/zero, Fanta, Cassis, Sprite, Tonic, Gingerale, Ginger beer, Bitter Lemon en Rivella	2,95
Ice tea / ice tea green, Fristie en Chocomel	3,10
Homemade ice tea (lemon of green)	4,95
Verse jus d'orange	3,95
Verse sappen	3,95
Tafelwater plat/bruiss	350 ml / 750 ml.
	2,95 5,95

# BIEREN

(alle bieren worden geserveerd op de fles)

Gulpener Château Neubourg	4,50
Gerardus Kloosterbier Blond <i>(lichtzoet met een rijke, ronde smaakbeleving - 6,5%)</i>	4,95
Gerardus Kloosterbier Dubbel <i>(stevig, rijk en kruidig - 7%)</i>	4,95
Val-Dieu Blonde <i>(fris en licht met een fraai bittertje - 6%)</i>	5,25
Val-Dieu Triple <i>(lichtzoete smaak met bittere afdronk - 9%)</i>	5,25
Tripel Karmeliet <i>(fris, fruitig en kruidig karakter - 8,4%)</i>	5,75
Fourchette Blend Tripel & Witbier <i>(florale en fruitige smaak - 7,5%)</i>	5,75
Aubel Triple - Bierbrouwerij Grain d'Orge <i>(lokaal goudoranje bier, net over de grens - 9,0%)</i>	5,75
Pauwel Kwak <i>(amber ale, licht moutig karakter met fruitige afdronk - 8,4%)</i>	5,95
Maredsous Brune <i>(stevig bruin abdijbier, fruitig en licht kruidig - 8,0%)</i>	5,25
Rochefort 10 <i>(quadrupel met een lange romige, zoete afdronk - 11,3%)</i>	5,75
Westmalle Dubbel <i>(trappistenbier, rijke fruitige en kruidige smaak - 7,0%)</i>	5,75
Kasteel Cuvée du Château <i>(donkerbruin bier met een zacht, vol karakter - 11,0%)</i>	5,75
Kasteel Rouge <i>(unieke blend van Kasteel Donker en zongerijpte kersen - 8,0%)</i>	5,75
Radler 0,0%	4,05
Leffe Blond 0,0%	5,25

# WIJNEN

<b>MOUSSERENDE WIJN</b>	glas/fles
Vino Spumante Gran Cuvée Italië	5,25 / 22,50
<i>Levendige fruitige wijn met een fijne mousse (aroma's van wit fruit)</i>	
<b>WIT</b>	
Huiswijn Casal Monteiro Branco - Portugal	5,50 / 23,50
Vriendelijke witte wijn <i>(frisheid van appel en tropisch fruit)</i>	
Castillo de la Mota verdejo - Spanje	5,75 / 24,50
Fruitige witte wijn van de Verdejodruif. <i>(duidelijke neus van passiefruit en lychee)</i>	
Réserve Saint Marc - Frankrijk	5,75 / 24,50
Chardonnay <i>(boterige tonen van ananas en peer)</i>	
Dreams - Moldavië	5,95 / 25,75
Pinot Grigio met een volle smaak <i>(tonen van citrus en een kruidig karakter)</i>	
Laurenz V - Oostenrijk	6,25 / 26,75
Grüner Veltliner met een fruitige afdronk <i>(smaak van citrus, appel, peer, meloen en kruiden)</i>	
<b>ROSÉ</b>	
Chemin de Provence - Frankrijk	5,95 / 25,75
Stijlvolle rosé <i>(tonen van framboos, aardbei en exotisch fruit)</i>	
Blush - Italië	5,95 / 25,75
Lichtroze rosé <i>(een afdronk van fruit met een bloemige toon)</i>	
<b>ROOD</b>	
Huiswijn La Torretta Primitivo & Negroamaro - Italië	5,95 / 25,75
Aromatische zwoele wijn <i>(kenmerken van kersen en donker fruit)</i>	
Terra de Touros Premium Syrah - Portugal	6,25 / 26,75
Volle en fijne wijn <i>(fijne neus van cacao en donkere kersen met een vriendelijke fruitige smaak)</i>	



# APERITIEF / COCKTAILS

Aperitief van het huis	7,50
Aperol Spritz/Limoncelle	9,25
Spritz Loods81	9,95
Cava	5,95 / 25,00
Gin Tonic	10,95
Cocktail Loods81	10,50
Non-alcoholic Bowl	6,25
<i>(bloedsinsappel/groene mandarijn)</i>	

# BORRELS

Jonge jenever	4,95
Grand Marnier	4,95
Amaretto	4,95
Whiskey	8,50
Licor 43 Cuarenta Y Tres	6,50

# STARTERS VAN DE LOODS

<b>TRIO VAN HUISGEMAAKTE MINI-WRAPS</b>	8,95
<b>BROODPLANKJE</b>  met luxe brood en huisgemaakte kruidencrème	7,95
<b>PLATEAU CHARCUTERIE</b> selectie van favoriete vleeswaren uit eigen atelier	16,75
<b>KAASPLATEAU</b>  selectie van buitenlandse kazen met houtovenbrood, frambozenchutney en olijven	16,95
<b>BOURGONDISCHE BITTERBALLEN (6 STUKS)</b>	8,75
<b>NACHO'S LOODS81</b>	11,50

# ONZE PLANKEN


<b>LUNCHPLANK</b> met een Italiaanse boterham, kopje soep, gemengde salade en houtovenbrood met huisgemaakte paté en kaas	14,95
<b>ITALIAANS PLANKJE (2 pers.)</b> met burrata, parmaham, foccacia en smeersel	23,95
<b>BOURGONDISCHE BIERPLANK</b> selectie van huisgemaakte lekkernijen (inclusief 1 biertje)	19,95
<b>TAPASPLANK LOODS81</b> met Mediterrane hapjes voor 2 personen	32,50

# KLEINE GASTEN

<b>Frietjes met frikandel of kalfskroket</b> met mayonaise en/of ketchup en gemengde salade	7,95
--	------

# TOSTI'S

(geserveerd op licht houtovenbrood)

<b>ITALIAANSE TOSTI</b> met parmaham, mozzarella en pesto	13,95
<b>VOORJAARSTOSTI</b>  met brie, appel en honing	14,95
<b>KLASSIEKE TOSTI</b> met ham en kaas en gemengde salade	7,25

# BROOD

<b>FLATBREAD CAPRESE</b> ✓ met pesto, tomaat, burrata, basilicum, pijnboompitten en citroenolie	14,95
<b>HOUTOVENBROOD SPEK EN EI</b>	13,25
<b>BOERENOMELET</b> met spek en groente op houtovenbrood	14,25
<b>TOMATENBOL CARPACCIO VAN OSSENHAAS</b> met spinazie-pesto, rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, balsamico en parmezaanvlokken	14,25
<b>BROODJE BRIE</b> ✓ met smulcrème, gemengde sla, honing, appel en walnoten	14,95
<b>BOERENBOTERHAM HUISGEMAAKTE TONIJNSALADE</b> met gemengde salade	14,95
<b>BOERENBOTERHAM AMBACHTELIJKE KALFSKROKETTEN (2)</b> met truffelmayonaise en gemengde sla	14,50
<b>BOERENBOTERHAM RODE BIET COMPÔTE</b> ✓ met geitenkaas, noten, granaatappelpitjes en gemengde sla	15,25
<b>BROODJE PULLED PORK</b> gebakken in teriyakisaus met een sla van rodekool	16,75

# SOEPEN

(geserveerd met houtovenbrood)

Seizoenssoep	7,95
Tomatensoep	7,50
Gegratineerde uiensoep	8,50

# CARPACCIO'S

(geserveerd met houtovenbrood)

<b>CARPACCIO VAN OSSENHAAS</b> met spinazie-pesto, rucola, zongedroogde tomaat, citroenolie en parmezaanvlokken	16,95
<b>CARPACCIO VAN GEGRILDE COURGETTE</b> ✓ met geitenkaas, citroenolie, zeezout, gemengde sla, granaatappelpitjes en walnoten	16,95

# SALADES

(geserveerd met houtovenbrood)

<b>SALADE VAL-DIEU</b> ✓	18,50
<b>SALADE GEPOCHEERDE ZALM</b>	19,00
<b>SALADE LOODS81</b> (kan ook veg.) met vijgen, granaatappel, walnoot, peer, serranoham, groene asperges en honing	18,95

# WARME GERECHTEN

<b>TOAST LOODS81</b> 	14,95
met champignons en kaas overbakken op houtovenbrood en gemengde salade	
<b>KLASSIEKE HUISGEMAAKTE KIPPENPASTEI</b>	15,95
in een roomboter videeke	
<b>BUIKSPEK ZACHT GEGAARD</b>	17,95
met teriyakisaus op een bedje van geroosterde groenten	
<b>FLAMMKUCHEN</b>	16,50
met spekjes, champignons en ui	
<b>HUISGEMAAKTE LASAGNE</b>	18,95
met gemengde salade en stokbrood	
<b>HUISGEMAAKT ZUURVLEES</b>	18,95
met gemengde salade en boerenfriet	
<b>STEAK OSSENHAAS OP HOUTOVENBROOD</b>	18,25
met remouladesaus, rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en parmezaanvlokken	
<b>SATÉ VAN BOERDERIJKIPFILET</b>	19,95
met huisgemaakte pindasaus, gemengde salade, cassave en stokbrood	
<b>BURGER LOODS81 VAN 100% RUNDVLEES</b>	16,95
met pancetta, rode ui, rucola en gemengde salade	
<b>BIEFSTUK IN ROOMBOTER GEBAKKEN (± 250 gr)</b>	26,50
met champignons, gemengde salade en houtovenbrood	
*supplement foie gras canard	32,50
<b>VIS VAN DE DAG</b>	dagprijs

# SUPPLEMENTEN

Boerenfriet met mayonaise	4,95
Houtovenbrood	3,25
Glutenvrije broodjes (per stuk)	2,25

# SEIZOEN

<b>BLOEDWORST</b>	14,95
met appel, stroop, sla en brood	



+31 43 450 3922    contact@loods81.nl

Rijksweg 81 - 6269 AB Margraten

Facebook / Instagram



reserveren alleen mogelijk vanaf 10 personen, in overleg.

**WOENSDAG T/M ZATERDAG:**

10.00 - 18.00 uur  
(keuken geopend tot 17.00 uur)

**ZONDAG, MAANDAG & DINSDAG:**

gesloten



**VERJAARDAGSFEESTJE OF JUBILEUM?**

Reserveer onze unieke locatie (binnen/buiten) voor een onvergetelijke ervaring. Vanaf 35 personen, in overleg. Informeer vrijblijvend voor meer informatie.