

Starters van de loods

Trio van huisgemaakte mini-wraps	3,50
Portie gemengde olijven	4,95
Gefrituurde calamari met tzatzikisaus	5,75
Trio van bruschetta	7,95
Broodplankje met geroosterd houtovenbrood, knapperig knoflookbrood en huisgemaakte kruidencrème	4,75
Gefrituurde aubergine met honing	5,25
Bourgondische bitterballen	5,25
Groente uit de oven	4,25
Selectie van ambachtelijke mini-kroketjes	6,25
Gegrilde groene asperges met zeezout en olijfolie	4,95
Spiesjes van scampi gemarineerd met limoen en peper geserveerd met rucola en dragon-knoflookcrème	5,25
Nacho's Loods81 uit de oven met dagverse groente en Italiaanse sugo overbakken met Primavera kaas geserveerd met twee crèmes	4,95
Krieltjes in hun schil uit de oven met zeezout, tijm en rozemarijn overbakken met Parmezaanse kaas	4,95
Plateau charcuterie bestaande uit een selectie van favoriete vleeswaren uit eigen atelier	13,50
Selectie van buitenlandse kazen met houtovenbrood, frambozenchutney en olijven	10,50

Warme gerechten

Toast Loods81 met champignons overbakken met kaas op houtovenbrood met gemengde salade	8,95
Klassieke huisgemaakte kippenpastei in een roomboter videeke	9,50
Steak ossenhaas op houtovenbrood met remouladesaus, rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en Parmezaanvlokken	11,95
Doradefilet met tomaat-basilicumsaus, gebakken zeekraal, spinazie en krieltjes met schil	19,50
Saté van boerderijkipfilet met huisgemaakte pindasaus, gemengde salade, cassave en stokbrood	15,50
Huisgemaakte lasagne met gemengde salade en stokbrood	10,35
In roomboter gebakken biefstuk met champignons, gemengde salade en houtovenbrood	14,80
Huisgemaakt zuurvlees met gemengde salade en boerenfriet	14,25
Burger Loods81 van 100% rundvlees met street saus, pancetta, rode ui, rucola, gemengde salade en tortillachips	10,50
Supplement	
Boerenfriet met mayonaise	3,25
Aardappel wedges	3,25
Gemengde salade	2,75
Houtovenbrood	1,95

Brood

Houtovenbrood met spek en ei	8,50
Boerenomelet met spek en groente op houtovenbrood	8,95
Boerenbol met gerookte zalm, verse kruiden crème, rucola, rode ui en kappertjes	9,25
Boerenbol carpaccio van ossenhaas met spinazie-pesto, rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, balsamico en parmezaanvlokken	9,00
Broodje brie met smulcrème gemengde sla, honing, appel en walnoten	8,75
Boerenboterham met huisgemaakte tonijnsalade en gemengde salade	9,00
Boerenboterham met twee ambachtelijke kalfskroketten, truffel-mayonaise en gemengde salade	9,50
Boerenboterham met vitello tonnato, rucola, kappertjes en pijnboompitten	9,25
Boerenboterham met rode biet compôte, geitenkaas, noten, granaatappelpitjes en gemengde sla	8,50
Sandwich gegrilde kipfilet met spinazie-pesto, kruiden crème, rucola en pijnboompitten	8,95

Kleine gasten

Pistolet met paté, boterhamworst, pindakaas, hagelslag of nutella	2,15
Klassieke tosti ham en kaas met gemengde salade	4,95
Frietjes met frikadel of kalfskroket, mayonaise, ketchup en gemengde salade	6,50
Kinderfeest met 2 bolletjes ijs naar keuze, slagroom en spekjes	3,50

Soepen*geserveerd met houtovenbrood*

Soep van de dag	4,50
Tomatensoep	5,25
Gegratineerde uiensoep	5,95
Broccolisoepp met zalmsnippers	6,25

Carpaccio's

Carpaccio van ossenhaas met spinazie-pesto, rucola zongedroogde tomaat, citroenolie en parmezaanvlokken	10,50
Carpaccio van heilbot met citroendressing, zeekraal, rucola, zongedroogde tomaat en scampi	11,50
Carpaccio van gegrilde courgette met feta, citroenolie, zeezout, gemengde sla, granaatappelpitjes en walnoten	10,50

Salades

geserveerd met houtovenbrood

	<i>voorgerecht/maaltijd</i>	
Salade Val-Dieu	7,50	14,35
Salade niçoise	7,50	14,35
Salade gebakken kip	7,50	14,35
Salade scampi	8,50	15,35

Zoet en gebak

Chocolade brownie met pecannoten, vanille-ijs en caramelsaus	4,50
Traditionele tiramisu	5,95
Luchtige profiteroles gevuld met vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom	6,25
Crème brûlée met citroengras en een bol ambachtelijk ijs	6,50
Limburgse vlaai	3,50
Luxe gebak	4,25
Huisgemaakte appeltaart	4,25
Warme Apfelstrudel met vanillesaus, vanille-ijs en slagroom	5,25
Supplement slagroom	0,55

Tosti's

geserveerd op licht houtovenbrood

Tosti parmaham met pesto, mozzarella, zongedroogde tomaat en rucola	8,50
Tosti brie met kruidencrème, rucola, appel, honing en walnoot	10,50
Tosti geitenkaas met rode pesto, geroosterde paprika, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, honing en rucola	8,50
Tosti kipfilet met pesto, kruidencrème, rode ui, perzik, zoete chilisaus en gerijpte kaas	10,50

Seizoensgerechten

Geroosterd buikspek met een fugde van pompoen, witte kool-venkelsalade, en houtovenbrood	12,95
Zomerstampotje van de week	10,50
Sliptong met beurre blanc saus, gemengde groente en aardappelgarnituur	18,50
Flammkuchen met tzatzikisau, spek, ui en champignons	9,50
Entrecôte van de grill met peper- of bearnaisesaus, gemengde salade en boerenfriet	21,45
In roomboter gebakken steelcarbonade met jus en zomerstampot	11,50

Warme dranken

Koffie	2,25
Espresso	2,25
Cappuccino	2,65
Latte macchiato	3,0

Thee	2,25
Verse muntthee met honing	2,95
Verse gemberthee met honing, citroen en een takje munt	2,95

Warme chocolademelk met een flinke toef slagroom	3,75
Italiaanse koffie met amaretto en een flinke toef slagroom	5,85
Irish koffie met whiskey en een flinke toef slagroom	5,85
Café Frappé met een bolletje vanille- ijs, hazelnoot- of caramelsiroop en een flinke toef slagroom	4,30

Koude dranken

Coca cola/zero/light	2,15
Fanta sinas/cassis	2,15
Finley tonic/ginger ale/bitter lemon	2,15
Sprite	2,15
Rivella	2,15
Lipton ice tea/ice tea green	2,55
Fristi/chocomel	2,55
Verse jus d'orange	3,30
Verse sappen	3,00

Tafelwater plat of bruist	350ml 2,15
	750ml 4,75

Bieren

alle bieren worden geserveerd op de fles

Gulpener Château Neubourg	3,25
Gerardus Kloosterbier Blond/Dubbel	3,50
Val-Dieu Blonde/Triple	3,75
Erdinger weißbier	3,75
Tripel Karmeliet	4,25
Westmalle Dubbel/Tripel	4,25
Liefmans Fruitesse	3,50
Amstel Radler Citroen 2.0%	3,50
Amstel Radler Citroen 0.0%	3,50
Amstel Malt 0.0%	2,95

Wijnen

glas/fles

<i>Wit</i>	
Metairie les Chênes, Sauvignon - Chardonnay, Pays d'Oc	3,50/16,50

Metairie les Barriques, Chardonnay, Pays d'Oc	3,95/18,50
--	------------

Laurenz V. Singing Grüner Veltliner Laurenz Sophie	4,50/20,50
---	------------

Sint Martinus, Josefien, Johanniter, Vijlen	5,50/25,50
--	------------

Sint Martinus, Gris de Villare, Sauvignier Gris - Pinot Gris, Vijlen	5,50/25,50
--	------------

Rosé

Metairie les Chênes, Cinsault - Syrah, Pays d'Oc	3,50/16,50
---	------------

Sint Martinus, Hemels Roze, Monarch - Cabernet Cortis - Pinotin	5,50/25,50
---	------------

Rood

Metairie les Chênes, Cabernet Sauvignon - Merlot, Pays d'Oc	3,50/16,50
---	------------

Águia Moura em Vinhas Velhas, Reserva, Doc Douro	3,95/18,50
---	------------

Murgetto, Primitivo, Puglia	3,95/18,50
-----------------------------	------------

Aperitief

Aperitief van het huis	4,95
Prosecco	3,95
Aperol Spritz	4,95