

Warme dranken

Koffie	2,45
Espresso	2,45
Cappuccino	2,85
Latte macchiato	3,25
Thee	2,45
Verse muntthee met honing	3,25
Verse gemberthee met honing, citroen en een takje munt	3,25
Warme chocolademelk met een flinke toef slagroom	3,95
Italiaanse koffie met amaretto en een flinke toef slagroom	6,25
Irish koffie met whiskey en een flinke toef slagroom	6,25
Café Frappé met een bolletje vanille-ijs, hazelnoot- of caramelsiroop en een flinke toef slagroom	4,65

Koude dranken

Coca cola/zero/light	2,35
Fanta sinas/cassis	2,35
Finley tonic/ginger ale/bitter lemon	2,35
Sprite	2,35
Rivella	2,35
Lipton ice tea/ice tea green	2,75
Fristi/chocomel	2,75
Verse jus d'orange	3,55
Verse sappen	3,25
Tafelwater plat of bruis	350ml 2,35
	750ml 5,25

Bieren

alle bieren worden geserveerd op de fles

Gulpener Château Neubourg	3,50
Gerardus Kloosterbier Blond/Dubbel	3,75
Val-Dieu Blonde/Triple	4,25
Erdinger weißbier	4,25
Tripel Karmeliet	4,55
Westmalle Dubbel/Tripel	4,55
Liefmans Fruitesse	3,95
Amstel Radler Citroen 2.0%	3,95
Amstel Radler Citroen 0.0%	3,95
Amstel Malt 0.0%	3,20

Van aardappelloods tot eetpodium

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. In 2000 zijn ze gestopt met het bedrijf.

Nu is de tijd gekomen voor een nieuwe generatie en een nieuwe bestemming voor de voormalige aardappelloods: dochter Angelique en man Hans beginnen hier een eetpodium.

Nieuwe generatie; traiteur, eten en drinken

Wij zijn Angelique en Hans en hebben 20 jaar Slagerij-Traiteur Poelen-Conjarts in Wijlre gerund met verse producten bereid in eigen slagerij en ambachtelijke buffetten waarbij kwaliteit voorop staat.

Deze kwaliteit zetten we nu voort op onze nieuwe locatie: Loods81 in Margraten. Hier kunt u terecht voor vleeswaren, salades, traiteur-gerechten en buffetten bereid in eigen keuken. Ook hebben wij in de loods en bij goed weer op het terras een kleine kaart met koffie, thee, verse sappen, belegde broodjes, salades, warme gerechten als soep, quiche, pasta, koninginnenpasteitje en meer. Onze broodjes, salades en warme gerechten kunt u eveneens meenemen.

Ambachtelijke buffetten voor thuis

Wij hebben een ruime keuze aan ambachtelijke buffetten voor uw feest of borrel thuis. Al onze koude en warme buffetten worden in eigen keuken bereid met verse ingrediënten. Onze buffetten vindt u op www.loods81.nl. Neemt u gerust contact op bij vragen of specifieke wensen.

Loods81 biedt tevens vele mogelijkheden als vergader- en feestlocatie.

Voor grote groepen is het niet mogelijk om apart te betalen

www.loods81.nl

Volg ons ook op facebook!

Brood

Houtovenbrood met spek en ei	9,45
Boerenomelet met spek en groente op houtovenbrood	9,95
Boerenbol met gerookte zalm, verse kruiden crème, rucola, rode ui en kappertjes	10,50
Boerenbol carpaccio van ossenhaas met spinazie-pesto, rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, balsamico en parmezaanvlokken	10,25
Broodje brie met smulcrème, gemengde sla, honing, appel en walnoten	9,95
Boerenboterham met huisgemaakte tonijnsalade en gemengde salade	10,25
Boerenboterham met twee ambachtelijke kalfskroketten, truffel- mayonaise en gemengde salade	10,25
Boerenboterham met vitello tonnato, rucola, kappertjes en pijnboompitten	10,75
Boerenboterham met rode biet compôte, geitenkaas, noten, granaatappelpitjes en gemengde sla	9,75
Sandwich gegrilde kipfilet met spinazie-pesto, kruiden crème, rucola en pijnboompitten	10,25

Kleine gasten

Pistolet met paté, boterhamworst, pindakaas, hagelslag of nutella	2,35
Klassieke tosti ham en kaas met gemengde salade	5,50
Frietjes met frikadel of kalfskroket, mayonaise, ketchup en gemengde salade	7,25
Kinderfeest met 2 bolletjes ijs naar keuze, slagroom en spekjes	4,95

Tosti's

<i>geserveerd op licht houtovenbrood</i>	
Tosti parmaham met pesto, mozzarella, zongedroogde tomaat en rucola	11,75
Tosti brie met kruiden crème, rucola, appel, honing en walnoot	11,50
Tosti geitenkaas met rode pesto, geroosterde paprika, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, honing en rucola	9,95
Herfsttosti met groene pesto, gebakken bospaddestoelen, geroosterde pompoen, gerijpte kaas en honing	11,75

Soepen

<i>geserveerd met houtovenbrood</i>	
Seizoenssoep	5,50
Tomatensoep	5,75
Gegratineerde uiensoep	6,75
Pompensoep met walnoten	6,75

Carpaccio's

<i>geserveerd met houtovenbrood</i>	
Carpaccio van ossenhaas met spinazie-pesto, rucola, zongedroogde tomaat, citroenolie en parmezaanvlokken	11,95
Carpaccio van heilbot met citroendressing, zeekraal, rucola, zongedroogde tomaat en scampi	12,75
Carpaccio van gegrilde courgette met feta, citroenolie, zeezout, gemengde sla, granaatappelpitjes en walnoten	11,50

Salades

<i>geserveerd met houtovenbrood</i>	
	<i>voorgerecht/maaltijd</i>
Salade Val-Dieu	7,95/15,50
Salade scampi	8,75/16,75
Salade Lardon	7,95/15,50

Starters van de loods

Trio van huisgemaakte mini-wraps	4,50
Portie gemengde olijven	5,50
Gefrituurde calamari met tzatzikisaus	6,25
Trio van bruschetta	9,75
Broodplankje met geroosterd houtovenbrood, knapperig knoflookbrood en huisgemaakte kruidencrème	5,75
Bourgondische bitterballen	6,50
Selectie van ambachtelijke mini-kroketjes	8,75
Gegrilde groene asperges met zeezout en olijfolie	5,50
Spiesjes van scampi gemarineerd met limoen en peper geserveerd met rucola en dragon-knoflookcrème	6,75
Nacho's Loods81 uit de oven met dagverse groente en Italiaanse sugo overbakken met Primavera kaas geserveerd met twee crèmes	5,75
Plateau charcuterie bestaande uit een selectie van favoriete vleeswaren uit eigen atelier	14,95
Selectie van buitenlandse kazen met houtovenbrood, frambozenchutney en olijven	12,95

Warme gerechten

Toast Loods81 met champignons overbakken met kaas op houtovenbrood met gemengde salade	9,95
Klassieke huisgemaakte kippenpastei in een roomboter videeke	10,50
Steak ossenhaas op houtovenbrood met remouladesaus, rucola, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en Parmezaanvlokken	13,50
Huisgemaakte bloedworst met appel, stroop, gemengde salade en houtovenbrood	12,95
Saté van boerderijkipfilet met huisgemaakte pindasaus, gemengde salade, cassave en stokbrood	17,25
Huisgemaakte lasagne met gemengde salade en stokbrood	11,95
In roomboter gebakken biefstuk met champignons, gemengde salade en houtovenbrood	17,25
Huisgemaakt zuurvlees met gemengde salade en boerenfriet	15,75
Burger Loods81 van 100% rundvlees met street saus, pancetta, rode ui, rucola, gemengde salade en tortillachips	12,50
Zalmfilet met vissaus, winterse groenten, gemengde salade en aardappelgarnituur	19,95

Supplement

Boerenfriet met mayonaise	3,50
Zoete aardappelfriet met dragonmayonaise	4,30
Gemengde salade	2,95
Houtovenbrood	2,10
Krieltjes in hun schil uit de oven met zeezout, tijm en rozemarijn	4,30

LOODS
81
ESTIPODIUM

Wijnen *glas/fles*

Wit

Metairie les Chênes,
Sauvignon - Chardonnay,
Pays d'Oc 3,85/17,75

Metairie les Barriques,
Chardonnay, Pays d'Oc 4,30/19,75

Umani Ronchi, Villa Bianci, Verdicchio,
Marche 4,30/19,75

Sint Martinus, Josefien,
Johanniter, Vijlen 5,95/23,75

Sint Martinus, Gris de
Villare, Sauvignier Gris -
Pinot Gris, Vijlen 5,95/23,75

Rosé

Metairie les Chênes, Cinsault -
Syrah, Pays d'Oc 3,85/17,75

Sint Martinus, Hemels Roze,
Monarch - Cabernet Cortis -
Pinotin 5,95/27,50

Rood

Metairie les Chênes,
Cabernet Sauvignon - Merlot,
Pays d'Oc 3,85/17,75

Águia Moura em Vinhas
Velhas, Reserva, Doc Douro 4,30/19,75

Sint Martinus, Bergdorpje, Dornfel-
der-Pinot Noir-Regent, Vijlen 5,95/28,00

Aperitief

Aperitief van het huis 5,35

Aperol Spritz 4,95

Cava 4,95/24,50

Onze planken

Lunchplank met een Italiaanse boter-
ham, een kopje tomatensoep, gemengde
salade en 2 sneden houtoverbrood met
huisgemaakte paté en kaas 12,50

Tapasplank Loods81 met Mediterrane
hapjes voor 2 personen 29,95

Seizoensgerechten

Geroosterd buikspek met een fugde
van pompoen, witte kool-venkelsalade,
en houtovenbrood 14,50

Hertenrack met krachtige jus, seizoens-
stampot en gemengde salade 21,55

Flammkuchen met tzatzikisaus,
spek, ui en champignons 10,25

Entrecôte van de grill met peper- of
bearnaisesaus, gemengde salade
en boerenfriet 26,50

Herfstsalade met geroosterde pompoen,
gebakken bospaddestoelen, knapperige
spekjes, olijfolie en zeezout 16,75

Brandade, ovenschotel met witvis, aard-
appelpuree, prei, paprika, gemengde
salade en houtovenbrood 19,95

Zoet en gebak

Chocoladetuintje met winterse
specerijen, grand marnier en een bolletje
vanille-ijs 7,95

Traditionele tiramisu 6,75

Luchtige profiteroles gevuld met
vanille-ijs, chocoladesaus
en slagroom 7,00

Crème brûlée met citroengras
en een bol ambachtelijk ijs 7,00

Limburgse vlaai 3,80

Luxe gebak 4,65

Huisgemaakte appeltaart 4,65

Warme appelstrudel met vanillesaus,
vanille-ijs en slagroom 5,75

Supplement slagroom 0,65