



BOSCAFÉ DE
BUSJOP
Natuurlijk lekker!


MENUKAART
LUNCH ◊ DINER ◊ BORREL



HERTELIJK WELKOM BIJ BOSCAFÉ DE BUSJOP

Welkom bij Boscafé de Busjop in Heythuysen! De Busjop is al sinds 1918 in gebruik als horecalocatie en staat bekend als hét ideale start- en eindpunt voor al uw fiets- en wandelroutes.

Sinds de zomer van 2021 ligt de exploitatie in handen van Mathijs Joosten. Wist u dat we de 16^e plek hebben in de Terras Top 100? Wij willen zorgen voor een ultieme Busjop beleving!



DE BUSJOP

Het toponiem
de Busjop wordt
verklaard als een
stapelnaam gevormd
door 'boede' en 'sjop'.
Wat schuurtje
betekent...



BOSCAFÉ

Een uniek horeca
etablisement waar men
in de natuur kan genieten
van de heerlijkste spijs
en dranken!

Een café, restaurant en
feestlocatie waar iedereen
terecht kan!



BORREL

GARNITUUR

Bourgondische bitterballen

8 of 12 stuks met mosterd en mayonaise

8,50 / 12,50

Bourgondisch gemengde bittergarnituur

8 of 12 stuks met chilisaus en mosterd

8,50 / 12,50

Nacho's

Met cheddar kaas, gehakt, crème fraîche, guacamole, rode ui en bosui

13,50

Boerenbrood met kruidenboter

Met Busjop-dip en tapenade

5,25

Busjop plank

Belegen kaas, grillworst, bitterballen, gemengde snacks, inktvisringen, kommetje nacho's, groene olijven en brood met kruidenboter (ook vega variant mogelijk)

28,50

Kaasplateau

Met Munster, camembert en Bleu d'Auvergne met pruimencompote, vijgen en noten

13,50

Kaas & worst plankje

Met grillworst, belegen kaas, augurk en Amsterdamse uitjes

9,00

Flammkuchen traditioneel

Met spek, rode ui, bosui en Emmentaler kaas

14,00

Gemarineerde groene olijven (50gr)

3,00





LUNCHKAART

— ◆ — VAN 11.00 TOT 16.00 UUR

LUNCH

SANDWICHES

Sandwich Carpaccio (100gr)

Met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise

15,⁵⁰



Pita gyros van oesterzwammen

Met frisse knoflooksaus

15,⁵⁰

Duo sandwich zalm en tonijn

Met avocadocrème en citroen-dillecrème

17,⁰⁰

Tosti ham & kaas

Zoals je hem gewend bent

7,⁵⁰

Stokbroodje met pittige kip

Met champignons, rode ui, bosui en tortillachips

15,⁵⁰

Tosti tuna melt

Met cheddarkaas

9,⁵⁰

Stokbroodje beenham

Met mosterd saus, gebakken uitjes en sla

15,²⁰



Tosti brie

Met honing en notenmix

9,⁵⁰

Klassieke pistolet met curryworst

Met uiencompote, gebakken uitjes en frietjes

15,⁵⁰

Tosti hawaï klassiek

Open belegd met ham, kaas en ananas

9,⁵⁰





FLATBREAD KERNGEZOND

STEUN STICHTING KERNGEZOND



WIST JE DAT;

*...je door dit heerlijke
en gezonde gerecht
te bestellen, je deze
bijzondere stichting
steunt in het
uitdragen van een
gezonde levensstijl
voor kinderen?*

Een heerlijk, gezond en
vegetarisch lunchgerecht
met seizoensgroenten
en brie.

Bij aankoop van dit gerecht wordt
€0,50 gedoneerd aan Stichting KERNgezond.

€ 12,⁵⁰





LUNCH

LEUDALS GENIETEN

Busjop burger (200gr) 18,⁵⁰

Brioche bol met een runderhamburger, cheddar kaas, gebakken spek, uiencompote, augurk, tomaten ketchup, tomaat, gebakken uitjes, frietjes en mayonaise

Wildburger van zwijn 21,⁸⁰

Met rode kool, cheddarkaas, peppadew-mayonaise en frietjes met mayonaise

Saté van kippendij (200gr) 18,⁰⁰

Met satésaus, atjar, kroepoek, notenmelange, gebakken uitjes, salade, frietjes en mayonaise

Bourgondische kroketten 12,⁵⁰

Twee Bourgondische kroketten met mosterd. Keuze uit brood of frietjes met mayonaise

Vega kroketten 12,⁵⁰

Twee kaas-rucola kroketten met mosterd. Keuze uit brood of frietjes met mayonaise

Pannetje bospaddenstoelen 15,⁵⁰

In een saus van eekhoortjesbrood. Keuze uit brood of frietjes met mayonaise.

Twaalf uurtje 14,⁵⁰

Soep van de dag, boerenbrood belegd met boerenachterham en belegen kaas, gebakken ei en een Bourgondische kroket met mosterd

Uitsmijter de Busjop 14,⁵⁰

3 eieren met 2 sneden boerenbrood belegd met coburgerham en belegen kaas

Bosburger 18,⁵⁰

Brioche bol met een gebakken vegaburger, cheddar kaas, uiencompote, augurk, tomaat, tomaten ketchup, gebakken uitjes, frietjes en mayonaise



Wildstoof de Busjop 21,⁵⁰

Pannetje met stoof van wild geserveerd met een salade, frietjes en mayonaise

Advies: Gouverneur Dubbel (6,5%)



LUNCH

SOE-HOE-PEN

Rijkgevulde goulashsoep*

Met rundvlees, champignons, paprika en ui

8,⁵⁰

✓ Tomatensoep*

Huisgemaakte tomatensoep met bosui, basilicumolie en croutons

7,⁵⁰

Soep van de dag*

Vraag ernaar bij onze medewerkers

7,⁵⁰

Boerenbrood met kruidenboter

Met Busjop-dip en tapenade

5,²⁵

Flammkuchen traditioneel

Met spek, rode ui, bosui en Emmentaler kaas

14,⁰⁰

✓ Flammkuchen met brie

Met vijgen, nootjes en een stroop van aceto balsamico

14,⁰⁰



LUNCH

MAALTIJD SALADES



Salade vis*

Met drie gebakken gamba's, gerookte zalm, tonijn, inktvisringen, kappertjes, rode ui en een dressing van citroen-dillemayonaise

Advies: Witte Busjop (5,5%)

17,⁵⁰



Salade Franse kaas*

Met Munster, camembert en Bleu D'Auvergne met druiven, vijgen, notenmix en een stroop van aceto balsamico

Advies: Paeterke Quadröppel (11%)

16,⁵⁰

Salade pikante kip*

Met champignons, rode ui, bosui en tortillachips

Advies: Cornet (8,5%)

15,⁵⁰



Salade geroosterde groenten*

Met tomatensalsa en notenmix

15,⁵⁰

Carpaccio traditioneel* (100gr) (geen maaltijdsalade)

Van rund met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola

15,⁵⁰

* Geserveerd met ambachtelijk brood van bakkerij Jacobs uit Panningen

BAKKERIJ
JACOBS

SINDS 1909



LUNCH GROEPSKEUZEMENU



Vanaf 10 personen hanteren wij een groepskeuzemenu. U kunt zelf uw driegang keuzemenu samenstellen uit onderstaande gerechten (voor - hoofd - na).

Eén hoofdgerecht kan in overleg geruild worden met een ander gerecht van onze à la carte kaart.

VOORGERECHTEN

Rijkgevulde goulashsoep

Met rundvlees, champignons, paprika en ui

8,⁵⁰

Tomatensoep

Huisgemaakte tomatensoep met bosui, basilicumolie en croutons

7,⁵⁰

Carpaccio traditioneel

Van rund met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola

15,⁵⁰

Salade vis

(Als kleine of normale portie te bestellen.)

Met drie gebakken gamba's, gerookte zalm, tonijn, inktvisringen, kappertjes, rode ui en een dressing van citroen-dillemayonaise

13,⁵⁰ / 17,⁵⁰

Flammkuchen traditioneel

Met spek, rode ui, bosui en Emmentaler kaas

14,⁰⁰

HOOFDGERECHTEN

Twaalf uurtje

Soep van de dag, boerenbrood belegd met boerenachterham en belegen kaas, gebakken ei en een Bourgondische kroket met mosterd


14,⁵⁰

Sandwich carpaccio 100gr.

Met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise

15,⁵⁰

Busjop burger 200gr.

Brioche bol met een runderhamburger, cheddar kaas, gebakken spek, uiencompote, tomaat, tomaten ketchup, augurk, gebakken uitjes, frietjes en mayonaise
(Ook als vega-variant mogelijk.) 

18,⁵⁰

Saté van kippendij 200gr.

Met satésaus, kroepoek, notenmelange, atjar, gebakken uitjes, salade, frietjes en mayonaise

18,⁰⁰

Bourgondische kroketten

Twee Bourgondische kroketten met mosterd. Keuze uit brood of friet met mayonaise

12,⁵⁰

Tosti ham & kaas

7,⁵⁰

NAGERECHTEN

Koffie compleet

Huisgemaakte friandises met een heerlijk kopje koffie, cappuccino of thee

6,⁵⁰

Kaasplateau

Met Munster, camembert en Bleu D'Auvergne met pruimencompote, vijgen en noten

13,⁵⁰

ER IS MEER!

Voor al onze nagerechten verwijzen wij u naar de bijlage in deze kaart!





AVONDKAART

VANAF 16.00 UUR

AVONDKAART

VOORGERECHTEN

Carpaccio traditioneel* (100gr) 15,50

Van rund met truffelmayonaise,
Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola

Scampipannetje met knoflookolie* 15,50

Met knoflookolie, tomaat, rode ui, bosui,
salade en brood.

Advies: Kasteel Rouge (8%)

✓ Camembert uit de oven 14,80

Met honing, brood en rauwkost

Advies: Gouverneur Blond (6,5%)

✓ Burrata 14,80

Met tomaat, basilicumolie en toast

Advies: Lindeboom Pils (5%)

Kipcocktail klassiek 14,00

Met kipsalade, little gem, perzik in kerriesaus

Advies: Texels Skuumkoppe (6%)

Trio bruschetta 14,00

Tomaat in knoflookolie en basilicum

Camembert, vijgen en een stroop van aceto balsamico

Gerookte zalm en mosterd-dille dressing

Advies: Le Fort Triple (8,8%)

SOEPEN

Rijkgevulde goulashsoep* 8,50

Met rundvlees, champignons, paprika en ui

✓ Tomatensoep* 7,50

Huisgemaakte tomatensoep met
basilicumolie, bosui en croutons

Soep van de dag* 7,50

Vraag ernaar bij onze medewerkers.

** Geserveerd met ambachtelijk brood van Bakkerij Jacobs uit Panningen.*

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten.



VOLG ONS OOK!

**BOSCAFÉ DE
BUSJOP**
Natuurlijk lekker!

SKEN JE
DIT AL?



BOSCAFEBUSJOP



AVONDKAART

SALADES

Klein
Voorgerecht

Normaal
Maaltijdsalade

Salade vis*

Met drie gebakken gamba's, gerookte zalm, tonijn, inktvisringen, kappertjes, rode ui en een dressing van citroen-dillemayonaise

13,⁵⁰

17,⁵⁰

Salade Franse kaas*

Met Munster, camembert en Bleu D'Auvergne met druiven, vijgen, notenmix en een stroop van aceto balsamico

12,⁵⁰

16,⁵⁰

Salade pikante kip*

Met champignons, rode ui, bosui en tortillachips

11,⁵⁰

15,⁵⁰

Salade geroosterde groenten*

Met tomatensalsa en notenmix

12,⁵⁰

15,⁵⁰

Carpaccio traditioneel* (100gr) (geen maaltijdsalade)

Van rund met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola

15,⁵⁰

* Geserveerd met ambachtelijk brood van Bakkerij Jacobs uit Panningen.

All onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten.





AVONDKAART

HOOFDGERECHTEN

Al onze gerechten met een * worden geserveerd met verse seizoensgroenten, frietjes en mayonaise

Varkenshaaspuntjes

19,⁸⁰

In champignonroomsaus met salade, frietjes en mayonaise

Advies: Lindeboom Saison (5,8%)

Runderbiefstuk* (200gr)

28,⁹⁰

Met champignonroomsaus, peperroomsaus of stroganoffsaus
(Surf & Turf; drie scampi's +3,⁵⁰)

Advies: Tripel Kanunnik (8,2%)

Busjop burger (200gr)

18,⁵⁰

Brioche bol met een runderhamburger, cheddar kaas, gebakken spek, uiencompote, augurk, tomaten ketchup, tomaat, gebakken uitjes, frietjes en mayonaise

Advies: La Trappe Tripel (8%)

Bosburger

18,⁵⁰

Brioche bol met een gebakken vegaburger, cheddar kaas, uiencompote, augurk, tomaten ketchup, tomaat, gebakken uitjes, frietjes en mayonaise

Advies: Lindeboom 0.0%

Wildburger van zwijn

21,⁸⁰

Met rode kool, cheddarkaas, peppadew-mayonaise en frietjes met mayonaise

Advies: Paeterke Quadröppel (11%)

Saté van kippendij (200gr)

18,⁵⁰

Met satésaus, atjar, kroepoek, notenmelange, gebakken uitjes, salade, frietjes en mayonaise

Advies: Gouverneur Dubbel (6,5%)

Schnitzel* (van slagerij Jeurnink)

23,⁵⁰

Met champignonroomsaus of stroganoffsaus, verse seizoensgroenten, frietjes en mayonaise

Advies: La Chouffe Blonde (8,0%)

CHEF'S LIEVELING!



Wildstoof de Busjop

21,⁵⁰

Pannetje met stoof van wild geserveerd met een salade, frietjes en mayonaise

Advies: Gouverneur Dubbel (6,5%)

Veganistische groente curry 19,⁵⁰

Met rijst, cassave kroepoek en notenmix

Advies: Lindeboom 0.0%

Gebakken kipfilet piripiri* 23,⁰⁰

Met chimichurri en seizoensgroenten

Advies: Nog Eendje Blond (6%)

Wildzwijn spareribs 24,⁵⁰

Met salade, frietjes en mayonaise

Advies: Gouverneur Dubbel (6,5%)

Pasta scampi 25,⁵⁰

Met knoflook-tomatensaus, spinazie en bosui

Advies: Radler 0.0%

Vangst van de dag* *Wisselende prijs*

Met een bijpassende saus

(Vraag onze medewerkers)

EXTRA VOOR ERBIJ

Seizoensgroenten

5,⁵⁰

Frietjes met mayonaise

4,⁰⁰





VOOR DE KINDEREN

KABOUTERMENU

Klein kopje soep

4,00

✓ Pizza classic

14,50

Kinderfun box

9,50

Frietjes, mayonaise en appelmoes met keuze uit frikandel, bitterballen of kipnuggets

Tosti van kabouter Josti

7,50

Met jong belegen kaas en boerenachterham

✓ Mini pannenkoekjes

9,50

Met chocoladesaus en poedersuiker

Kinderijsje

6,00

Feestelijke beker met 1 bolletje vanille roomijs, discodip en verse slagroom



AVONDKAART

NAGERECHTEN

Koffie Compleet

Huisgemaakte friandises met een heerlijk kopje koffie, thee of cappuccino (+0,20)

7,⁵⁰

Kaasplateau

Met Munster, camembert en Bleu D'Auvergne met pruimencompote, vijgen en noten

13,⁵⁰



Tip! Neem er een lekker portje bij!

ER IS MEER!

Voor al onze nagerechten verwijzen wij u naar de bijlage in deze kaart!

Bekijk ook onze speciale koffiesoorten en likeuren verderop in deze kaart.





AVONDKAART GROEPSKEUZEMENU




Vanaf 10 personen hanteren wij een groepskeuzemenu. U kunt zelf uw driegangen keuzemenu samenstellen uit onderstaande gerechten (voor - hoofd - na).

Eén hoofdgerecht kan in overleg geruild worden met een ander gerecht van onze à la carte kaart.

VOORGERECHTEN

Rijkgevulde goulashsoep 8,⁵⁰
Met rundvlees, champignons,
paprika en ui

Tomatensoep  7,⁵⁰
Huisgemaakte tomatensoep
met basilicumolie, bosui en croutons

Carpaccio traditioneel 15,⁵⁰
Van rund met truffelmayonaise,
Parmezaanse kaas, pijnboompitten
en rucola


Salade vis 13,⁵⁰ / 17,⁵⁰
Met drie gebakken gamba's,
gerookte zalm, tonijn, inktvisringen,
kappertjes, rode ui en een dressing
van citroen-dillemayonaise

Salade pikante kip 11,⁵⁰ / 15,⁵⁰
Met champignons, rode ui,
bosui en tortillachips

HOOFDGERECHTEN


Runderbiefstuk 200gr. 28,⁹⁰
Met champignonroomsaus,
peperroomsaus of jagersaus
(*Surf & Turf, drie scampi's +3,⁵⁰*)

Vangst van de dag Wisselende 18,⁵⁰
Met een bijpassende saus
(*Vraag onze medewerkers*)
prijs

Busjop burger 200gr. 18,⁵⁰
Brioche bol met een runderhamburger,
cheddar kaas, gebakken spek, uiencompote,
tomaat, tomaten ketchup, augurk,
gebakken uitjes, frietjes en mayonaise
(*ook als vega-variant mogelijk*) 


Saté van kippendij 200gr. 18,⁰⁰
Met satésaus, kroepoek, noten-melange, atjar,
gebakken uitjes, salade, frietjes en mayonaise

Wildstoof de Busjop 21,⁵⁰
Pannetje met stoof van wild geserveerd met
een salade, frietjes en mayonaise

Veganistische groente curry  19,⁵⁰
Met rijst, cassave kroepoek en notenmix

NAGERECHTEN

Koffie compleet 6,⁵⁰
Huisgemaakte friandises met een
heerlijk kopje koffie, cappuccino
of thee

Kaasplateau  13,⁵⁰
Met Munster, camembert en
Bleu D'Auvergne met
pruimencompote,
vijgen en noten

ER IS MEER!

Voor al onze nagerechten verwijzen wij u
naar de bijlage in deze kaart!





TIJD VOOR EEN FRIS
KOODDORSTJE



Coca-Cola

ORIGINAL TASTE
Coca-Cola

ORIGINAL TASTE
Coca-Cola

ORIGINAL TASTE
Coca-Cola

FRIS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	3,05
Chaudfontaine blauw / rood	3,05
Chaudfontaine fles 1 Liter	8,00
Sprite	3,05
Cassis	3,05
Fanta	3,05
Bitter lemon	3,05
Tonic	3,05
Rivella	3,05
Ginger Ale	3,10
Fuze Tea / Green / Mango	3,20
Appelsap / Perensap	3,50
Apfelschorle 0.3 Liter	3,05
Fristi / Chocomel	3,20
Ranja	1,10
Verse jus d'orange	5,50

GEBAK

Vlaai van de dag	4,50
Luxe vlaai (indien op voorraad)	4,90
Verse slagroom	0,50

WARME DRANKEN

Koffie	2,80
Thee	2,80
<i>Earl Grey, Rooibos, Citroen, Groene thee</i>	
Verse muntthee	3,50
Verse gember- of gember-sinaasappelthee	3,50
Verse steranijschee	3,50
Espresso	2,50
Dubbele espresso	3,60
Cappuccino	2,90
Koffie verkeerd	3,25
Latte macchiato / Chai latte	3,25
Warme Chocomel	3,50
<small>Optioneel met karamel, Baileys, rum of Schirobbelèr (+meerprijs)</small>	
Irish coffee, Irish whiskey en slagroom	7,00
French coffee, Cointreau en slagroom	7,00
Spanish coffee, Tia Maria en slagroom	7,00
Italian coffee, Disaronno en slagroom	7,00

GOED OM TE WETEN:

Op doordeweekse dagen krijgt u een lekker borreltje met slagroom bij de koffie!





LIKEUREN

Gordon's Dry Gin	3,50	Disaronno	5,50
Licor 43	5,50	Baileys	5,50
Grand Marnier	5,50	Tia Maria	5,50
Cointreau	5,50	Limoncello	5,50

GEDISTILLEERD

Rode port	4,20
Witte port	4,20
Sherry (dry/medium)	3,80
Jonge jenever	2,80
Oude jenever	2,80
Jägermeister	3,00
Schrobbeleer	2,00
Jameson Irish whiskey	5,00
Bushmills Irish whiskey	4,50
Jack Daniels Old No. 7	5,00
Remy Martin cognac VSOP	5,50





KAART WIJNEN

WIT & BUBBELS

FRIS

Rueda Tresolmos Verdejo, Spanje 32,⁵⁰ per fles (7,⁰⁰ per glas)

Lichtgeel in kleur. Zeer stuivende neus met venkel, meloen en een frisse kruidigheid. Extractrijke verfijnde smaak, een goede vulling, met tonen van wit fruit, citrus, anijs en kruiden. Zeer zacht en verfijnd in de afdronk. Veel smaak met een lange afdronk.

MONDIG

Quartaut Chardonnay, Frankrijk 27,⁵⁰ per fles

Geelgoud van kleur. Expressieve neus van kleine veldbloemen en licht noten. Volle, soepele smaak met fruit en iets eiken. Zachte structuur, fris en goed in balans.

VOL

Rosenhof Chenin blanc, Zuid-Afrika 27,⁵⁰ per fles

Zuiver glas wijn, niet te droog met een mooie ronde smaak. Lekker fris. Royaal fruit in geur en smaak, sappige structuur en een elegante, droge afdronk.

BUBBELS

Cava D'arcicac, Spanje 29,⁰⁰ per fles

Bloemen en rijp fruit in het aroma. Zacht droge mousse in de mond met iets appel, peer en citrusfruit in de smaak, goede vulling, elegant en zuiver.

KAART WIJNEN

ROOD

FRUITIG

Pitnauer Zweigelt, Oostenrijk 32,⁵⁰ per fles

Deze Zweigelt Classic is heel typisch: aangename fruiting met een duidelijk kersenaroma, licht kruidig en ronde tannines. Te serveren bij niet te zware vleesgerechten, gevogelte en wild zoals eend en ree, pasta's, risotto's, harde en blauwaderkazen.

VOL

Thorn-Clarcke, Terra Barossa Shiraz, Australië 27,⁵⁰ per fles

Dieprood, bijna zwarte kleur. In de smaak klassieke kenmerken van de shiraz als eucalyptus, zwarte bessen, kruidnagel en peper. De smaak is krachtig en complex met rijpe tannines en zachte afdronk.

VOL

Passo del Sud 24,⁰⁰ per fles

30% Primitivo, 30% Negroamaro, 20% Nero di Troia, 20% Merlot. Een intense geur van kers, rijpe pruim en bessen met toetsen van cacao en vanille. Een zachte wijn met een fruitige smaak.

VOL

Lorca Fantasia Malbec, Argentinië 33,⁵⁰ per fles (7,⁰⁰ per glas)

Diep robijnrood van kleur. In de geur rood, rijp fruit, kruidig, zwoel en tonen van eikenhout, pruimen en zwarte bes. Soepel glas met voldoende vulling, romig met aroma's van zongedroogd fruit en wat vanille.

**ONZE BUSJOP
WIJNGLAZEN
ZIJN OOK TE KOOP!**

Leuk als aandenken
of als extra'tje bij onze
cadeaubon!

€ 6,⁵⁰



COCKTAILS



Pornstar Martini



Espresso Martini



Whisky Sour



Aperol Spritz



Strawberry Daiquiri



Gin Tonic



HUISWIJNEN

4,70 PER GLAS / 23,00 PER FLES





0,5L
VAN DE
TAP!



0,3L
VAN DE
TAP!



HERT IS
ER TIJD
VOOR!



BIEREN



Lindeboom Pilsener

Gebrouwen met een melange van de fijnste hopsoorten en kristalhelder water. Sinds 1870 gebrouwen bij Bierbrouwerij Lindeboom in Neer.

Alc. 4,5% vol.



Lindeboom Radler 2.0 (citroen)

Een unieke combinatie van het fameuze Lindeboom Pilsener gebrouwen met kristalhelder water uit eigen bron en sprankelend citroenwater.

Alc. 2% vol.



Gouverneur Blond

Een bovengistend speciaalbier met een heel eigen, krachtige smaak en een unieke fruitige afdronk.

Alc. 6,5% vol.



Lindeboom Radler Mango 2.0

Een zomerse dorstlesser door de mix van bier, Mangoradler en kristalhelder water uit eigen bron.

Alc. 2,0% vol.



Lindeboom Radler 2.0 (kersen)

Een unieke combinatie van het fameuze Lindeboom Pilsener en sprankelende kersenlimonade. Gekenmerkt door een friszoete toets van amarena kers.

Alc. 2% vol.



Gouverneur Tripel

Gouverneur Tripel is een goudblond, licht zoet bier, gekenmerkt door fijne hoparoma's en een hopbloemige smaak.

Alc. 8,2% vol.



Gouverneur Stout Op Hout

Gebrouwen met een melange van gerstemouten. De lagering op eikenhout geeft een subtiel houtaroma en een unieke afdrank.

Alc. 7,5% vol.



Gouverneur Dubbel

Fluweelzacht en bitterzoet van karakter. Het karamelmout geeft een unieke smaak en kastanjebruine kleur.

Alc. 6,5% vol.



Texels Skuumkoppe

Tarwebier met een volle smaak. Hints van karamel en abrikoos en heeft een romige, licht zoete afdrank. De trots van Texel!

Alc. 6,0% vol.



Lindeboom Saison

Een licht amberkleurig biertje gebrouwen in nederland met behulp van diverse moutsoorten, water uit eigen bron en typische Saison-gist.

Alc. 5,8% vol.



Liefmans Fruitesse on the Rocks

De smaak van Liefmans Fruitesse is licht zoet met fruitige accenten van aardbei, framboos, kriek, bosbes en vlierbes. Dit frisse rode bier komt tot zijn recht in het Liefmans tumbler glas gevuld met lekker veel ijs!

Alc. 3,8% vol.



Hopvol Leven IPA

Doordat er extra hop is toegevoegd aan deze Indian Pale Ale smaakt dit bier lekker hoppig en pittig. De prettige bittere nasmaak maakt het een bier om lekker lang van (na) te genieten.

Alc. 7,2% vol.





BIEREN

La Chouffe Blonde



Een hoogblond bier uit het Ardens dorpje Achouffe. La Chouffe is een blond niet gefilterd bier. Door toevoeging van koriander en hop krijgt het bier een zachte, frisse en fruitige smaak.

Alc. 8% vol.

Kasteel Rubus Framboise



Volmondig bier met een fijn parelende lichtroze schuimkraag. De fruitige afdronk maakt het bier makkelijk drinkbaar.

Alc. 7% vol.

Kasteel Rouge



Krachtig fruitbier met de volle smaak van zongerijpte kersen. Het is een blend van Kasteel Donker en een kersenlikeur.

Alc. 8% vol.

Cornet



Een oaked, zwaar blond bier van hoge gisting. Het bier krijgt z'n subtiele vanille-toets dankzij de eikenhouten snippers die tijdens het brouwen worden toegevoegd.

Alc. 8,5% vol.

Orval Trappist Ale



Uniek bovengistend bier, waarbij wilde gist zorgt voor een unieke smaak. De gekozen vergistingsmethode maakt een lange lagering noodzakelijk.

Alc. 6,2% vol.

Paix Dieu



Sterk, krachtig en hartverwarmend. Als je je ogen sluit tijdens het nemen van een slok ervaar je de monastieke smaakervaring.

Alc. 10% vol.



Westmalle Tripel

De aroma's variëren van fruitigheid tot kruidigheid. Dit is een buitengewoon elegant en complex bier, daar is vrijwel iedereen het over eens.

Alc. 9,5% vol.



LeFort Tripel

Goudblond bier met frisheid, fruitig aroma en een mooie zachte en volle smaak met een vanille- kruidnagelaroma en een fruitige smaak van bananen en rode appels.

Alc. 8,8% vol.



Grimbergen Dubbel

Grimbergen Dubbel heeft een prachtige, dieprode 'Bourgogne-kleur'. De smaak zit vol ronde bitters en een karamelachtige zoetheid.

Alc. 6,5% vol.



La Trappe Tripel

Goudblond trappistenbier met een witte schuimkraag. Fruitige geuren van perzik en abrikoos zijn gecombineerd met een bloemige geur.

Alc. 8,0% vol.



Grimbergen Blond

Grimbergen Blond is een volmondig bier van hoge gisting. De smaak is fruitig en heeft een mooie balans tussen zoet en bitter.

Alc. 6,7% vol.



La Trappe Blond

Toegankelijk en doordrinkbaar trappistenbier. Het heeft fruitige aroma's, je proeft de lichte zoetheid van de mout.

Alc. 6,5% vol.





Trappist Rocheford 8

Dit donkere bier is zo rijk aan smaak, het bevat fruitigheid van donker fruit, pruimen en vijgen.

Alc. 9,2% vol.



Paeterke Quadröppel

Fruchtig, volmondig en rond. We bestempelen het vaak als Bed-rand-bier. Het bier kan prima in de kelder worden gelegd om wat jaren te rijpen.

Alc. 11% vol.



Tripel Karmeliet

Blond, pittig, zacht en fruitig driegranenbier, hergist in fles. Met monnikengeduld volgens karmelietentraditie gebrouwen, met tarwe, haver en gerst.

Alc. 8,4% vol.



Trappist Rocheford 10

Dit bier heeft het hoogste alcoholpercentage van alle Rochefort abdijbieren en is ook het zwaarste bier. Heeft een bruine kleur met een zeer donkere glans van mahoniehout.

Alc. 11,3% vol.





Tripel Kanunnik

Een zachte en kruidige tripel met hergisting op fles en een milde afdronk door het gebruik van fijne & edele hopsorten.

Alc. 8,2% vol.



Desperados

Desperados is bier met een kick! De combinatie van het bittere van bier met het zoete van tequila geeft een unieke smaaksensatie.

Alc. 5,9% vol.



Apres kieviet

Dit donkere, kruidige winterbier is perfect voor de koude winterdagen. Met zijn bijzondere kuif, acrobatisch vermogen en onmiskenbare kermisgeluid zou de Kievit niet misstaan op elke willekeurige apres-ski party. Een pure gangmaker!

Alc. 8,6% vol.



Dat is andere koekoek

Een blonde, frisse knaller met drie fruitige hopsorten. De funky gist geeft het bier een droge, kruidige smaak. Ideale dorstlesser voor iedere dag!

Alc. 6,5% vol.



Fuut Fieuw Session IPA

Een fruitige, dorstlesende Session IPA. Door zijn lage alcoholgehalte, mooie bittere en tropische smaak weet hij moeiteloos te verleiden.

Alc. 4,6% vol.



Bird Brewery maakt impact op de biermarkt door o.a. bewust om te gaan met de natuur. Iets dat de Busjop ook hoog in het vaandel heeft staan. Samen met partners hebben ze inmiddels 100.000+ bomen geplant en 11,3 miljoen liter drinkwater gedoneerd. Daar zijn ze dan ook best een beetje trots op. En terecht!



BIEREN

ALCOHOLVRIJ



Lindeboom Radler Citroen 0.0

Bevat uitsluitend natuurlijke grondstoffen. Gebrouwen met kristalhelder water uit eigen bron en gecombineerd met sprankelend citroenwater. Lichtzoet en fris van smaak.

Alc. 0,0% vol.



Lindeboom 0.5

Lindeboom 0.5 heeft een bierig karakter en een subtiel hoppige afdronk. Een natuurlijke en verantwoorde dorstlesser met een unieke isotonische werking.

Alc. 0,5% vol.



Leffe 0.0

Het eerste abdijbier dat geheel zonder alcohol is gebrouwen. 'Het alcoholvrije bier blijft trouw aan de kwaliteit en authenticiteit van de bekende alcoholhoudende bieren', zo zeggen ze bij Leffe.

Alc. 0,0% vol.



Liefmans 0.0

De smaak van Liefmans Fruitesse is licht zoet met fruitige accenten van aardbei, framboos, kriek, bosbes en vlierbes. Dit frisse rode bier komt tot zijn recht in het Liefmans tumbler glas gevuld met lekker veel ijs!

Alc. 0,0% vol.





Venloosch Wit 0.0

Verkwikkend witbier van de Lindeboom brouwerij. Dit witbier combineert de volmondige smaak van gemoute gerst, tarwe en haver met een subtiele hint van citrus.

Alc. 0,0% vol.



Gouverneur Blond 0.0

Deze smaakvolle blond wordt geroemd om zijn subtiele bitterheid en zijn fruitige afdronk.

Alc. 0,0% vol.



Desperados Virgin 0.0

Een uniek alcoholvrij bier met een geweldige smaak die gegarandeerd voor een verfrissende kick zorgt. Je proeft de ultieme verfrissing van citrus en de pit waar Desperados om bekend staat.

Alc. 0,0% vol.



La Trappe Nillis

Het eerste alcoholvrije 0,0% trappistenbier in de wereld. Donker, amberkleurig trappistenbier met een gebroken witte schuimkraag.

Alc. 0,0% vol.



WAF-WAF-WOEF

VERTAALD: HONDENMENU

Geperst kauwbot	4,90
Runderbot XL	8,50
Hondensnoepjes	5,00



Dit is Jans!
Zij woont bij ons in de Busjop! Het kan dus zomaar zijn dat u eventjes door haar begroet wordt! Gezellig!



BIJLAGE

NAGERECHTEN

Crème brûlée

Met heerlijk vanilleroomijs
en verse slagroom

8,⁵⁰

Dame blanche

3 bolletjes vanilleroomijs,
chocoladesaus en verse slagroom

7,⁵⁰

Trifle

Met cheesecake, rood fruit
en Bastogne ijs

9,⁵⁰



