

# DE PRAEL BORRELTijd

## BORRELTijd

**NACHO'S VEGA** 8,00 / 9,50

Tomatensalsa, kaas, crème fraîche & guacamole

**NACHO'S VEGAN** 6,00 / 7,50

Tomatensalsa & guacamole

**FLAMMKUCHEN VEGA** 7,00

Crème fraîche, in bier gemarineerde peer met walnoten en geitenkaas

**FLAMMKUCHEN** 7,00

Crème fraîche, ham, ui en kaas

**OUDE KAAS** 6,75

Rypenaer kaas met bierstroop een zuur

**CHICKENWINGS** 6,00

Gemarineerd in een IPA marinade, afgebakken in de oven met chilisaus

**KAASPLANKJE** 12,50

Geitenkaas naturel, Bastiaanse Koemelk Fenegriek en een Oude kaas van Rypenaer met bierstroop en bierbrood

## FRITUUR

**OMA BOB'S BITTERBALLEN** 5,75

6 stuks met mosterd

**KAASSOUFFLÉS** 6,00

6 stuks met mayonaise

**FRIKANDELLEN** 5,75

6 stuks met mayonaise

**WARME BITTERCOMBI** 11,50

**VEGAN BITTERBALLEN** 7,75

**VAN MICOPHILIA**

Van Oesterzwam, Shiitake en Nameko  
6 stuks met mosterd

**VEGAN BOSPADDENSTOEL-** 6,75

**KROKETJES**

6 stuks met mosterd




# DE PRAEL MENU

## HOOFDGERECHTEN

### SALADE KIPFILET OF ZALMFILET OF VEGA 12,75

Gekookt eitje, rode ui, sojaboontjes, komkommer, avocado en een frisse limoendressing

 Biertip: Weizen, Tripel & Mild Ale

### STOOFVLEES 15,00

Runderstoof gegaard in ons bier geserveerd met boontjes en friet

 Biertip: IPA, Bitterblond & Lentebok

### PRAELBURGER 15,75

Angusburger met bacon, kaas, tomaat en augurk en onze hamburgersaus. Geserveerd met frietjes en salade

 Biertip: Bitterblond, Dortmunder, Dark Lager

### VEGANBURGER VAN SPARC KITCHEN 13,25

Op een Veganbol met sla, komkommer, rode ui en chili-mayosaus.

Geserveerd met frietjes en salade

 Biertip: Bitterblond, IPA, Dortmunder

### DAGHAP & VIS VAN DE DAG Dagprijs

Vraag ons personeel

## NAGERECHTEN

### VANILLE-AARDBEIENPUDDING 6,00

Huisgemaakt met een scheutje bier en een toefje slagroom

 Biertip: Dubbel, Quadrupel & Weizen

### KAASPLANKJE 12,50

3 soorten kaas met bierstroop en bierbrood

 Biertip: Rauchbier, Scotch Ale & Lentebok

### BIERBROWNIE 6,50

Gemaakt met Milkstout, geserveerd met bierstroop

 Biertip: R.I.S., Porter & Milkstout

## LUNCHGERECHTEN

### BROODJE WARME GEITENKAAS 6,75

Uit de oven met honing, walnoten en sla

 Biertip: Mild Ale & N.E.S.


### BROODJE KIPFILET 6,50

Gegrilde groenten, ui, sla en een chilisausje

 Biertip: Alt & Klassieker

### BROODJE GEZOND 5,75

Kaas, ham, komkommer, tomaat, ei, sla

 Biertip: Bitterblond

### BROODJE ZALMFILET 7,00

Sla, komkommer en mierikswortelsaus

 Biertip: Weizen & tripel



# DE PRAEL BIEREN

**MILD ALE 3%**

3,75

**MILKSTOUT 4,7%**

3,75

**BITTER 4,9%**

3,75

**DARK LAGER 4,9%**

3,75

**WEIZEN 5,4%**

3,75

**BITTERBLOND 5,7%**

3,75

**WHEAT ALE 6,1%**

4,25

**I.P.A. 6,5%**

4,50

**STOUSTE GRONINGER 6,8%**

4,25

**TRIPEL 7,5%**

4,50

**SCOTCH ALE 7,7%**

4,25

**R.I.S. 8,1%**

4,75

**BARLEY WINE 9,6%**

4,50

**BIERPROEVERIJ**

10,-

# DE PRAEL DRANKEN

## FRISDRANKEN

- Fritz Kola 2,75
- Fritz Kola light 2,75
- Fritz Orange 2,75
- Fritz Citroen 2,75
- Appelsap van Appelaere 2,75
- Perensap van Appelaere 2,75
- Fever Tree Elderflower Tonic 2,75
- Fever Tree Gingerbeer 2,75
- Walden Ice Tea lemon & lemongrass 2,75
- Walden Ice Tea Peach & Jasmine 2,75
- Marie Stella Maris plat 2,75
- Marie Stella Maris bruisend 2,75

## WITTE WIJNEN

- Tierra Alegre Airén Sauvignon Blanc
  - Glas 4,00 Fles 17,50
- Liste Negra Sétubal Vinho Branco
  - Glas 4,25 Fles 18,00
- Treborn Pino Grigio
  - Glas 4,50 Fles 21,00

## RODE WIJNEN

- Lista Negra Lisboa red blend
  - Glas 4,25 Fles 18,00
- Treborn Tinto Cabarnet Bobal
  - Glas 4,50 Fles 21,00

## JENEVER

- Rutte Jonge Jenever 3,25
- Rutte Oude Jenever 3,50
- Rutte Korenwijn 4,00

