

DE PRAEL BORRELTijd

BORRELTijd

NACHO'S 8,00 / 9,50

Tomatensalsa, kaas, crème fraîche en guacamole

🍺 Biertip: Bitterblond, Tripel & Weizen

NACHO'S VEGAN 6,00 / 7,50

Tomatensalsa en guacamole

🍺 Biertip: Bitterblond & Tripel

FLAMMKUCHEN VEGA 7,00

Crème fraîche, ui, geitenkaas, paprika, tomaat, geroosterde chioffa biet en balsamicostroop

🍺 Biertip: I.P.A., Scotch Ale & Tripel

FLAMMKUCHEN 7,00

Crème fraîche, rode peper, kaas en bacon in een spicy rub

🍺 Biertip: I.P.A. & D.I.P.A.

OUDE KAAS 6,75

Rypenaer kaas met biermosterd, bierstroop en zuur

🍺 Biertip: Scotch Ale, Rauchbier & Lentebok

CHICKENWINGS 6,00

Gegaard in bier, afgebakken in onze BBQ-biersaus

🍺 Biertip: I.P.A. & D.I.P.A.

AIOLI EN YAZZARA 6,75

Verse aioli gemaakt met een scheutje Tripel en Yazzara dip van wortel en pompoen

🍺 Biertip: N.E.S., Weizen & Mild Ale

BORRELPLANK OM TE DELEN 10,00

Oude Kaas, chickenwings, aioli, Yazzara, bitterballen, kaassoufflès, brood, sausjes en zuur

🍺 Biertip: Bierproeverij

FRITUUR

OMA BOB'S BITTERBALLEN 5,50

6 stuks met mosterd

🍺 Biertip: Bitterblond & Mild Ale

KAASSOUFFLÉS 5,50

6 stuks met mayonaise

🍺 Biertip: Dubbel, Scotch Ale & R.I.S.

FRIKANDELLEN 5,50

6 stuks met mayonaise

🍺 Biertip: I.P.A., Bitterblond & Tripel

WARME BITTERCOMBI 10,00

5 Stuks van alle bovenstaande snacks

🍺 Biertip: Bierproeverij

VEGAN BITTERBALLEN VAN MICOPHILIA 7,75

Van Oesterzwam, Shiitake en Nameko

6 stuks met mosterd

🍺 Biertip: Milkstout & Porter

PORTIE FRIET 3,50

Met saus naar keuze (mayo, ketchup, mosterd of currysous)

🍺 Biertip: 1/2 liter Bitterblond



U KUNT HIER ALLEEN PINNEN

DE PRAEL MENU

HOOFDGERECHTEN

PATATJE STOOF 12,00

Knapperige frietjes overgoten met rundvlees dat langzaam gegaard is in ons huisgebrouwen Prael bier

🍺 Biertip: Tripel, Bitterblond & Wheat Ale

PRAELBURGER 15,00

Angusburger met bacon, kaas, tomaat, augurk en onze hamburgersaus.

Geserveerd met frietjes en salade

Losse Praelburger 10,00

🍺 Biertip: Bitterblond, Dortmunder & Dark Lager

VEGANBURGER VAN SPARC KITCHEN 13,25

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

Geserveerd met frietjes en salade

Losse Veganburger 8,25

🍺 Biertip: Bitterblond, IPA & Dortmunder

SALADE BURRATA (OOK VEGAN) 10,00

Op een bedje van gemengde sla, geroosterde paprika, chigga biet en tomaatjes met balsamico-dressing.

Portie brood of friet erbij? 2,50

🍺 Biertip: Tripel, Bitterblond & Wheat Ale

LONGHAAS (STEAK) 14,00

Heerlijk mals stukje vlees van de koe met chimichurri-saus.

Geserveerd met brood en salade

🍺 Biertip: R.I.S., Barleywine & Quadrupel

BIERKIPPETJE 15,00

Kip in Weizen ovengegaard.

Geserveerd met friet, salade en BBQ-biersaus

🍺 Biertip: Weizen, Tripel & Pale Ale

DAGHAP

Vraag ons personeel

ZOETE TREK

N.E.S. VLIERBLOESEM SHAKE 4,75

Een vanille shake met onze N.E.S. I.P.A. en een scheutje vlierbloesemsiroop

BARLEY SHAKE 4,75

Onze Barleywine geshaked met yoghurt-sinaasappelijs en een toefje slagroom

MANGO SORBET 6,00

Vol fruit, kokos-ijs en meringue

DAG SPECIAL

Vraag ons personeel

LUNCHGERECHTEN

GEITENKAAS UIT DE OVEN 6,25

Met tomaatjes, paprika, balsamicostroop en brood

🍺 Biertip: Tripel, R.I.S. & Porter

HOTDOG (OOK VEGA) 6,50

Gebakken uien, augurk, ketchup en biermosterd

🍺 Biertip: N.E.S., Mild Ale & Bitterblond

CURRYWORST (OOK VEGA) 6,50

Met huisgemaakte currysous en gegarneerd met gebakken uien

🍺 Biertip: Bitterblond, Weizen & Dortmunder

PISTOLETJE KAAS 5,00

Met tomaat, komkommer en sla

🍺 Biertip: Weizen & tripel



**U KUNT HIER
ALLEEN PINNEN**