

Menu

De Boerderie

EET
DRINK



FEEST

Gelaen

Zorgeloos Bourgondisch

Lunch

Broodjes & zo

HAUT DE WAFFEL

€ 12,95

Hartige wafel met krokante kiphaasjes met een verrassende combi van whisky maplesaus en knoflook-citroenmayonaise, Parmezaanse kaas en lente-ui.

VAN DE BOVENSTE PLANK

€ 14,95

Terug van weggeweest!

4 luxe belegde broodjes: rundercarpaccio, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en rucola, gerookte zalm, roomkaas en knoflook-citroenmayonaise, huisgemaakte tonijnsalade, geitenkaas met gemarineerde abrikoosjes in likeur 43. en balsamico.

ELVIS

€ 10,75

Barra rustique wit of meergranen met huisgemaakte tonijnsalade, rode ui, bieslook, kappertjes, zongedroogde tomaatjes en rucola.

HONEY BREE

€ 12,50

Focaccia met warme brie, Serranoham, walnoot en honing.

DE HELE MIKMAK

€ 12,50

Pinsa Romana (luchtige deegbodem) met gehakt, ui, paprika en champignons in zoetzure saus, overbakken met kaas en srirachasaus.



ZOALS HET KLOKJE THUIS TIKT (kan ook vegetarisch)

€ 12,95

12- uurtje. Lunchplank met boerenbrood met ham en een gebakken eitje, een rundvlees kroket, een dagsoepje en een salade.

Lunch wordt geserveerd van 11.30 t/m 17.00 uur,
Diner is de gehele dag te bestellen.



Lunch

Broodjes & zo



GOUWE OUWE (kan ook vegetarisch)

€ 10,95

Barra rustique (wit of meergranen) belegd met slagersachterham, jonge kaas, tomaat, komkommer, ui, een gekookt eitje en een romige honing-mosterdsaus.



KROK & ROLL (kan ook vegetarisch)

€ 12,95

Bourgondische rundvlees- en kaaskroket als duo geserveerd. Met boerenbrood, salade en twee sausjes.

PERZISCH TAPIJT

€ 12,50

Focaccia met kip kebab, feta, rode ui, rucola, en knoflook-citroenmayonaise.

NEUSJE VAN DE ZALM

€ 15,95

Pinsa Romana met crème fraise, gerookte zalm, lente-uitje, pompoenpitjes, tomaatjes, knoflook-citroenmayonaise en roze peper.



QUICHE EENS WAT ANDERS

€ 12,00

Quiche met spinazie, geitenkaas en tomaat, warme mosterdsaus. Geserveerd met salade en en zontomaatjes.

VOORTRUFFELIJK

€ 10,95

Focaccia met rundercarpaccio, huisgemaakte truffelmayonaise, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas.

KIEP CALM

€ 17,50

Kippenpasteitje met romige, huisgemaakte ragout in een krokant bladerdeegbakje, met dikke frieten en een frisse salade erbij.

Lunch wordt geserveerd van 11.30 t/m 17.00 uur,
Diner is de gehele dag te bestellen.

*Zorgeloos
Bourgondisch*

Lunch



Kies eieren voor je geld!

EI-CATCHER

€ 12,75

Drie spiegeleieren op boerenbrood met Serranoham, tomaatjes, lente-uitje en Parmezaanse kaas.



KNAPZAK (kan ook vegetarisch)

€ 12,50

Ben jij ook zo blij met spek en ei? Wij wel!

Pannetje boerenomelet met gebakken spek, uien, champignons en paprika op boerenbrood.

Lunch wordt geserveerd van 11.30 t/m 17.00 uur,
Diner is de gehele dag te bestellen.



Diner



EEN GOED BEGIN IS HET HALVE WERK

BROODNODIG

€ 8,50

4 minibroodjes met kruidenboter,
gezouten roomboter en onze eigen huisdip.



3 MAAL 3 IS LEKKER (kan ook vegetarisch)

€ 11,50

Proeverij van 3 crostini's: rundercarpaccio, truffelmayonaise en Parmezaan,
gemarineerde zontomaatjes met knoflook en basilicum, geitenkaas,
abrikoosjes in likeur43 en balsamico.



LAAT HET NIET IN DE SOEP LOPEN

Soepen worden geserveerd met brood en kruidenboter



HURRY CURRY

€ 8,00

Overheerlijke licht pittige Thaise rode currysoep,
lente-ui, pinda en koriander.

VIS NIET ACHTER HET NET

€ 9,95

Franse vissoep. De lekkerste van Geleen en omstreken!

WISSELVALLIG

€ 7,50

Wat de kok des huizes maakt. Iedere keer weer een verrassing.
(afhankelijk van zijn stemming:)

Zorgeloos
Bourgondisch

Diner



WOORD VOORAF



QUICHE EENS WAT ANDERS

€ 12,00

Quiche met spinazie, geitenkaas en tomaat, warme mosterdsaus.
Geserveerd met salade en zontomaatjes.



POMODORIE NOG EENS AAN TOE

€ 11,75

Met mooie producten hoef je niet ingewikkeld te doen.
Gemarineerde tomaatjes, burrata, granaatappel, rucola en groene pesto.

SPEKTAKELSTUK

€ 12,95

De klassieker van dun gesneden rundercarpaccio met gebakken spekjes,
truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, pijnboompitjes en rucola.

PREI DAT JIJ ER BENT!

€ 12,00

Scampi's (6 stuks) met prei en ui in knoflook-kruiden roomsaus.

RUSSISCH ROULETTE

€ 11,00

Mini kroketjes met sausje, 2 chorizo, 2 gamba's en 2 kaasroquetjes, rucola.



SLA JE SLAG

Maaltijdsalades worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter



SAY CHEESE

€ 17,95

Salade met Val-Dieu kaasje, noten, honing, krokante tuinbonen, perzik,
druiven en Balsamico dressing.

DRIEMAAL IS SCHEEPSRECHT

€ 18,50

Salade met gerookte zalm, gerookte forel, tonijnsalade,
krokante inktvisringen en knoflook-citroenmayonaise.

ARE YOU TOKKING TO ME

€ 17,95

Romaine sla, krokante kiphaasjes, krokant spek, gekookt eitje, perzik, croutons,
Parmezaanse kaas. Hier kom je voor terug!

Diner



HOOFDZAKEN

Geserveerd met verse groenten en dikke boeren frites (uitgezonderd *)

Vlees noch Vis



FRANS PANNETJE*

€ 17,95

Frans pannetje van gebakken aardappels, ui, prei, champignons, courgette, tomaatjes overbakken met camembert. Geserveerd met een frisse salade.



HASTA LA PASTA*

€ 21,50

Linguine, licht pikante paprikaroomsaus, rucola, zongedroogde tomaatjes, burrata en Parmezaanse kaas. Geserveerd met frisse salade.

Vlees

NICE TO MEAT YOU

€ 25,50

Biefstuk met peper-cognacsaus, gebakken champignons en ui.

BOEREN BRUILOFT

€ 23,95

Ambachtelijke slagers schnitzel 300 gr! met Hongaarse saus, gebakken champignons, ui en een omeletje.

MIJNWERKER

€ 22,95

Ambachtelijke slagers schnitzel 300 gr! met champignonroomsaus, pepersaus of Hongaarse saus.

TEGENDRAADS

€ 19,95

Zoervleisj. Traditioneel Limburgs zoet/zuur stoofvlees met peperkoek en appelstroop van Canisius.

WANNEER HET KALF VERDRONKEN IS

€ 26,50

Boterzachte kalfssukade in eigen jus met sjalotjes en Serranoham.

Zorgeloos
Bourgondisch

Diner



HOOFDZAKEN

Geserveerd met verse groenten en dikke boeren frites (uitgezonderd *)

Vlees

IK ZIT GEBAKKEN*

€ 21,50

Saté. 220 gram gemarineerde varkenshaas met satésaus, fruit, atjar en frites.

BAK ME DAN ALS JE KAN!

€ 24,50

Varkenshaas in een pannetje met champignonroomsaus, Serranoham en gemarineerde abrikoosjes in likeur 43.

Vis

VISSERSLATIJN*

€ 22,50

Vispotje uit de oven met linguine, groenten, zalm, kabeljauw, scampi met vissaus overbakken. Geserveerd met een frisse salade.

ZEEZUURKOOL*

€ 21,50

Linguine aglio e olio, olijfolie, knoflook, pepertje, peterselie en scampi. Geserveerd met een frisse salade.

ZILTE ZOEN

€ 23,95

Bourgondische plank met gebakken mosseltjes, inktvisringen, gerookte zalm, gambakroketjes en scampi's in roomsaus. Geserveerd met een frisse salade.

ZEG KEN JIJ DE MOSSELMAN*

DAGPRIJS

Seizoensgebonden. Op reservering serveren wij ook mosselen. Geserveerd met sausjes, dikke boeren frites en een frisse salade.





BIJZAKEN

Portie dikke boeren frites met mayonaise	€ 4,50
Bak hooi (flinterdunne frietjes)	€ 4,95
Gebakken aardappeltjes	€ 4,00
Warme seizoensgroenten	€ 4,00
Warme sauzen	€ 4,00
Tube Zaanse mayonaise	€ 1,00
Ketchup, curry	€ 0,80
Huisgemaakte truffelmayonaise	€ 1,50
Appelmoes	€ 2,00
Salade van het huis	€ 4,50



BOERENJONGENS & BOERENMEISJES

Voor de kleintjes

DE VLUGGE VOGEL	€ 8,50
<i>Mandje frites met twee krokante kiphaasjes en appelmoes. Liever een kroket of frikandel, dat kan ook!</i>	
K3	€ 7,50
<i>Bordje frites met 3 vissticks en appelmoes.</i>	
OP EEN ONBEWOOND EI-LAND	€ 7,50
<i>Bordje frites met twee gebakken eitjes en appelmoes</i>	
COUPE EIGENW-IJSJE	€ 4,95
<i>bolletjes vanille-ijs, aardbeiensaus, slagroom, decoratie.</i>	



TOESPIJS

VEEL-IJSEND

€ 8,95

Progrestart met een likeurtje Bailey's en slagroom.

ACHTER DE GRANUMS

€ 8,95

Chocolade bloempotje gevuld met chocoladeijs, oreo crumble en een bloemetje.

DE POOT STIJFHOUDEN

€ 8,95

*Bokkenpootjes tiramisu, huisgemaakt. De hemel op aarde!
Likeurtip: Tia Maria € 5,00*

ETON MESS

€ 8,95

Verse aardbeien(seizoen) met aardbeienijs en meringue.

CITROENKAMPIOEN

€ 9,95

Citroen tartelette met een glaasje huisgemmm...aakte Limoncello.

OMA'S SNOEPTROMMEL

€10,50

Aangeklede koffie met een ijs-macaron, bonbon en een heerlijke cannoli.





(OP)SCHEPIJS / IJSCOUPES

COUPE LA DAME BLACHE

€ 8,95

3 bollen vanille-ijs, chocoladesaus, meringue, oreo crumble, slagroom.

COUPE BUENOS NOCHES

€ 8,50

2 bollen vanille-ijs, 1 bol chocolade-ijs, buenosaus, bueno, slagroom.

COUPE ZOMERKONINGIN (seizoen)

€ 8,95

3 bollen vanille-ijs, verse aardbeien, aardbeiensaus, slagroom.

COUPE CAFE KARAMEL

€ 8,50

2 bollen karamel ijs, 1 bol vanille-ijs, karamel saus, karamel blokjes, slagroom.

COUPE FRIS EN FRUITIG

€ 8,50

3 bollen vruchten-ijs, vers fruit, vruchtensaus, slagroom.

COUPE SULTAN

€ 9,50

2 bollen Malaga-ijs, 1 bol vanille-ijs, scheutje advocaat en een goeie lepel boerenjongens, slagroom.





HEERLIJK GEWAFELD

KROONTJE OP ONS WERK (seizoen)

€ 9,50

Wafel met verse aardbeien, bolletje vanille-ijs, aardbeiensaus, slagroom.

DE BOER OP

€ 8,50

Wafel met bol malaga-ijs, boerenjongens, slagroom.

ZOETJES AAN

€ 8,50

Wafel met bol karamel-ijs, karamel saus, karamel blokjes, slagroom.

TOETJETOE

IJSKOFFIE CAPUCCINO MET SLAGROOM

€ 5,95

‘wereldberoemd in Geleen!’

IJSKOFFIE MET BAILYE’S EN SLAGROOM

€ 7,95

IRISH COFFEE (Irish whisky en slagroom)

€ 8,50

ITALIAN COFFEE (Amaretto en slagroom)

€ 8,50

FRENCH COFFEE (Grand Marnier en slagroom)

€ 8,50

SPANISH COFFEE (Likeur 43 en slagroom)

€ 8,50

JAMAICAN COFFEE (Tia Maria en slagroom)

€ 8,50

LIMBURGSE KOFFIE (Limburgs Elske en slagroom)

€ 8,50

HOMEMADE LIMONCELLO

€ 5,25

(Overal verkrijgbaar, maar die van ons is het lekkerst!)

LEKKER VOOR BIJ DE KOFFIE

LIKEURTJE NAAR KEUZE

€ 4,50

CANNOLI

€ 2,50

Knapperig wafeltje uit de Siciliaanse keuken gevuld met verrukkelijke crème.

Moet je proeven!

€ 3,25

IJSMACARON





BEGINT HET AL TE BORRELEN?

BROODNODIG	€ 8,50
<i>4 minibroodjes met kruidenboter en tapenades.</i>	
OF JE WORST LUST	€ 9,95
<i>Plankje met olijven, diverse worstsoorten (fuet) en leverworst met mosterd.</i>	
BITTERBALLEN	€ 8,50
<i>Ambachtelijke bitterballen met mosterd (8 stuks).</i>	
BORRELMAATJES	€ 9,95
<i>Verschillende gefrituurde borrelhapjes (12 stuks) met twee sausjes.</i>	
FIRE BITES	€ 8,50
<i>Pittige mini loempiaatjes met chilisaus (portie 10 stuks).</i>	
RUSSISCH ROULETTE	€ 11,00
<i>Mini kroketjes met twee sausjes: 2 chorizo, 2 gamba en 2 kaasrucolakroketjes.</i>	
KAAS BOVEN BAAS	€ 12,50
<i>Plankje met olijven, diverse soorten kaas in blokjes en camembert.</i>	
PORTIE HUISGEMARINEERDE OLIJVEN	€ 2,95
OM TE JANKEN	€ 5,50
<i>(uienringen, gefrituurd 10 stuks).</i>	
SCAMPI IN TEMPURA	€ 12,50
<i>(8 stuks).</i>	
SMIKKELPLANKJE	€ 17,95
<i>Tonijnsalade, gerookte zalm, olijven, Serrano met meloen, kaas, worst, brood met smeersels.</i>	
KIP STRIPPERS	€ 11,50
<i>(6 krokante kiphaasjes met knoflook-citroenmayo).</i>	
DIKKE BOEREN TRUFFEL FRITES	€ 6,95
<i>(met truffelmayo en Parmezaan).</i>	
NACHO MACHO	€ 11,50
<i>(Nacho's uit de oven met gehakt, ui, paprika en champignons in zoetzure saus, gratineerd met cheddarkaas en geserveerd met tomaatjes en crème fraîche).</i>	

*Zorgeloos
Bourgondisch*

De Boerderie

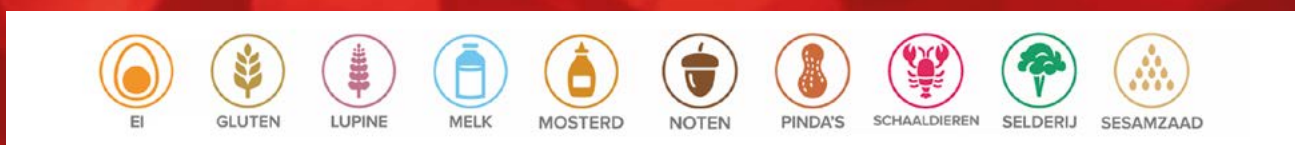
heet u van Harte Welkom



Belangrijk om te weten:

ALLERGENEN

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Dan is dat belangrijk voor ons om te weten. Uw gezondheid is onze zorg! Denk bijv. aan een intolerantie voor gluten, noten, soja, vis- of schaaldieren. Hieronder een weergave van de meest voorkomende allergenen.



Wij hanteren naast deze mededeling, ook een aparte allergenen menukaart. deze kunt u vragen aan onze medewerkers zodat u veilig uw keuze kunt maken. Bent u allergisch voor een product dat er niet bij staat? Geef dat dan aan, zodat wij hier rekening mee kunnen houden bij de bereiding!

GROEPSDINERS

Gezellig komen lunchen, dineren of gewoon borrelen, met je familie, vrienden, vereniging? Dat kan bij ons. Maak vrijblijvend een afspraak voor meer informatie. Aan de hand van uw wensen kunnen wij een menu samenstellen, ook met gerechten die niet op de kaart staan.

KASSABON SPLITSSEN

Bent u met een klein gezelschap? Dan kunnen wij vanuit ons kassasysteem de rekening splitsen, zodat ieder apart kan afrekenen. Helaas kunnen wij dit niet meer doen, bij een rekening voor meer dan 6 deelnemers. Wij hanteren dan één tafel, één rekening. U bent dan zelf verantwoordelijk voor het splitsen van de kosten van uw gezelschap. Onze medewerkers leggen u graag uit waarom wij deze werkwijze hanteren.

BEERPREUVERIE DE BOERDERIE

Wij zijn trots op ons Limburgse bier 'GULPENER'. Met vooral ook veel mogelijkheden qua speciaal bieren: 'zowel op de tap, als op de fles'. Naast ons assortiment van Gulpener, natuurlijk ook tal van andere speciaal bieren. Een gezellige bierproeverij, met een hapje erbij!

TUTTELEN MET THEE

Een bourgondische 'HIGH TEA' om samen van te genieten. Alle informatie hebben wij gebundeld in een folder. Tuttelen met thee kan met een klein gezelschap, maar ook met een groep. Een aanrader!

Names het team de Boerderie:

Smakelijk eten

De Boerderie Gelaen • Hofstraat 30 • 6161 AR Geleen
T. 0624417273 (Theo) • info@deboerderiegelaen.com