

Allereerst: Leuk dat u er bent, WELKOM!

Ons laagdrempelige restaurant is gevestigd in het Doesburgse Moppen pand, recht tegenover het oude stadhuis midden in het hart van de Hanzestad. Het pand stamt uit het jaar 1500 en is een rijksmonument

In een informele setting bieden wij voor elk wat wils op onze uitgebreide menukaart. Bladert u er maar eens rustig doorheen of laat u adviseren door onze medewerkers.

Gastvrije groet,
Jurgen, Mariëlle en team



**LET OP: HET SPLITSEN VAN DE REKENING IS NIET MOGELIJK.
PER TAFEL DUS 1 AFREKENPUNT.**

LUNCH

TOT 16.30 UUR



ONZE TIP!

LUNCH DE STADSTUIN

14,50

kleintje soep, bolletje vleessalade, Bourgondiër draadjesvleeskroket, 2 plakken oerbrood, kaas en vleeswaren

SPECIALS

Stoofpotje met brood

Runderstoofpotje met specerijen en La Trappe bier 13,50

 Quiche 11,00

Geitenkaas, honing, nootjes en rucola

Warme beenham 11,50

met honingmosterdsaus

SANDWICHES

Op donker of wit oerbrood en frisse salade

Rundercarpaccio 12,50
oude kaas, pittenmix en truffelmayonaise

Tonijnsalade huisgemaakt 11,00
remoulade saus, augurk en rode ui

Krokante kip (warm) 11,50
teriyakisaus, sesam en crispy uitjes

 Hummus en gegrilde groenten 10,50

Gezond 9,50
achterham, jonge kaas en rundvleessalade

 Brie, honing en walnoten 10,00

 Oude kaas en Doesburgse mosterd 9,00

 Jonge kaas 8,50

KROKETTEN

2 stuks op donker of wit oerbrood en Doesburgse mosterd

Bourgondiër draadjesvlees 10,50


 Kaas 10,00

 Groenten 10,00

SOEP

Doesburgse mosterdsoep 6,90

- met spekjes en bosui
- met gerookte zalmfilet en bosui
- vegetarisch

 Uiensoep met kaas 6,90

SALADES

Salade Gamba's 15,00

Lauwarme salade met knoflook gamba's

Gerookte zalmfilet 15,00
met limoenmayonaise, rode ui en komkommer

 Burrata 15,00
met perzik, balsamico en honing

 Brie, peer, honing en walnoten 14,00

FLAMMKUCHEN

Onze specialiteit, krokant gebakken uit onze pizza oven.

Klassiek met spek en rode ui 13,50

Italiaanse kip pesto 14,50
met rucola en rode uitjes

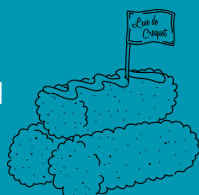
Parmaham 14,00
met rucola en rode uitjes

Gerookte zalm 14,50
met rucola en rode uitjes

 Brie 14,00
met rucola, peer en walnootjes

 Seizoensgroenten en kaas 13,50

Ham en Kaas 12,90



DINER



TAPHAP

Vraag naar ons wisselende hoofdgerecht of kijk op de spiegel.

VOORGERECHTEN



Rundercarpaccio 12,50
oude kaas, pittenmix en truffelmayo

 Quiche 11,00
Geitenkaas, honing, hazelnoot en rucola

Gamba's in knoflookolie 11,00

 Salade burrata 12,00
Perzik, balsamico en honing

Salade gerookte zalmfilet 11,00
met limoenmayonaise, rode ui en komkommer

 Salade brie 10,00
met honing en walnoten

 Brood met dips 5,50

 Uienringen met dips 7,00

 Nachos 9,00
kaas, salsa, guacamole en crème fraîche

Doesburgse mosterdsoep 6,90

- met spekjes en bosui
- met gerookte zalmfilet en bosui
- vegetarisch

 Uiensoep met kaas 6,90

PASTA

Pasta gerookte zalmfilet 18,00

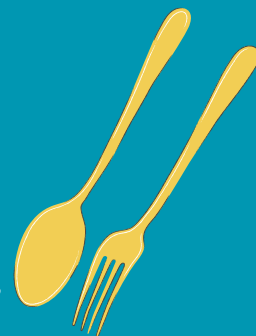
Pasta kip pesto 18,00

Pasta knoflookgamba's 18,00



HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met oerfriet, aardappelgratin of rijst en salade



Kogelbiefstuk 22,50
met pepersaus

Zalmfilet 22,50
met een citroenroomsaus

Italiaanse kip 20,50
kippendijtes in pesto gegratineerd met kaas uit de oven

Stoofpotje 21,50
Runderstoofpotje van La Trappe bier

Saté van varkenshaas 21,50
met atjar, krokante uitjes, satésaus en kroepoek

Fish and chips 21,50
heekfilet in een krokant jasje van La Trappe bier met remouladesaus

 Gevulde portobello 19,50
met roomkaas, tomatensalsa, groene kruiden en kaas

 Falafal balletjes 19,50
met rijst, gegrilde groenten, salade, knoflooksaus en brood

SUPPLEMENT



Schaaltje warme seizoensgroenten 3,50

KIDS MENU



Frikandel of Bourgondiër draadjesvlees kroket 8,00
met oerfrietjes, mayonaise en salade

KOFFIE & DESSERTS



NAGERECHTEN



Tiramisu van bokkenpootjes	7,90
Stroopwafel ijscoupe	7,50
Dame blanche	7,50
Advocaat ijscoupe	7,50

Affogato vanille ijs met amaretto, slagroom en espresso	6,90
---	------



Lavataartje	7,90
Warm chocoladetaartje met slagroom	
Crème Brûlée	7,50

crème Anglaise met gecaramelliseerde
suiker

SPECIAL KOFFIES

Irish coffee (whiskey)	7,50
------------------------	------

Italian coffee (Amaretto)	7,50
---------------------------	------



Spanish coffee (Tia Maria of Licor 43)	7,50
---	------

French coffee (Grand Marnier)	7,50
-------------------------------	------

American coffee (Bailey's)	7,50
----------------------------	------

Karamel koffie (alcoholvrij)	5,00
------------------------------	------

Hazelnoot koffie (alcoholvrij)	5,00
--------------------------------	------

LIKEUREN 4,50

Limoncello huisgemaakt	
------------------------	--



Licor 43	Frangelico
----------	------------

Tia Maria	Sambuca
-----------	---------

Baileys	DOM Benedictine
---------	-----------------

Amaretto	Grand Marnier
----------	---------------

Cointreau	Grappa
-----------	--------

Advocaat met slagroom	
-----------------------	--

WARME DRANKEN

Onze koffie wordt gebrand door
Blanche Dael uit Maastricht.



Koffie	2,95
--------	------

Espresso	2,95
----------	------

Cappuccino	3,30
------------	------

Latte macchiato	3,85
-----------------	------

Koffie verkeerd	3,30
-----------------	------

Chai latte	4,25
------------	------

Warme chocolademelk	3,35
---------------------	------

Warme chocolademelk met slagroom	4,10
-------------------------------------	------

Warme chocolademelk met rum en slagroom	7,50
--	------

Kannetje thee	3,25
---------------	------

Kannetje gember thee	3,90
----------------------	------

Kannetje verse munt thee	3,90
--------------------------	------

Kannetje "kruidentuin" gember, munt en citroen	4,25
---	------

Decaffeïne	+0,40
------------	-------

Havermelk	+0,50
-----------	-------

Extra shot espresso	+1,70
---------------------	-------

BIJ DE KOFFIE

Bourgondische appeltaart met slagroom	4,50
--	------





WIJN



WITTE WIJN

White blend (Zuid Afrika)
van sauvignon blanc druif. Licht, fris zuurtje van appel en citrus

Chardonnay (Chili)
romig en vol. Gele intense kleur door rijping op eikenhout

Pinot Grigio (Italië)
knisperende wijn met tonen van citrus

Grüner Veltliner (Oostenrijk)
frisse wijn met een "pepertje"

Mosel, zoete wijn (Duitsland)



5,00

25,00

5,50

27,50

5,50

27,50

6,00

30,00

5,00

25,00

ROSÉ

Cinsault rosé (Frankrijk - Provence)

5,50

27,50



BUBBELS

Vallformosa Cava Brut (Spanje)



6,50

32,50

RODE WIJN

Red blend (Zuid Afrika)
soepele blend van merlot druif met zachte afdronk

Primitivo (italië)
volle krachtige wijn van rijp fruit met een bite

Rioja Crianza (Spanje)
zachte warme wijn met lange afdronk

5,00

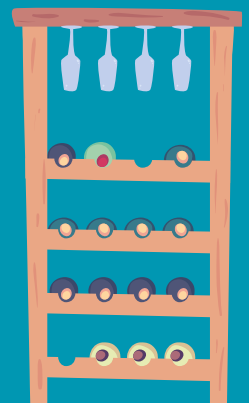
25,00

5,70

28,50

6,50

32,50



GLÜHWEIN

Met sinaasappel



4,50

WIJNPROEVERIJ

Proeverij van drie wijnen met bijpassende hapjes.
13,00 per persoon



BIEREN VAN DE TAP



La Trappe Puur 4.5%

Biologisch bovengistend trappistenbier met een stevige schuimkraag. Blond van kleur en licht troebel. Fruitig en hoppig bier met een aangename bitterheid.

La Trappe Witte Trappist 5.5%

Het eerste trappistenwitbier van de wereld. Doordrinkbare, bruisende en frisse dorstlesser. Zacht moutig met lichte zuren, kruidigheid en een prikkelende afdronk.

La Trappe Blond 6.5%

Goudgeel trappistenbier met een witte schuimkraag en een rijke smaakbeleving. Een toegankelijk, prikkelend bier met een licht zoete, zacht bittere en moutige smaak.

La Trappe Dubbel 7.0%

Klassiek donkerbruin trappistenbier met een ivoorkleurige schuim. Vol, moutige en karamelzoete smaak met een subtiele invloed van dadel, honing en gedroogd fruit.

La Trappe Bockbier 7.5%

Het enige trappistenbockbier ter wereld. Een uniek seizoensbier met een gebrande, kruidige smaak en een bitterheid die samensmelt met een toon van zoethout.

La Trappe Isid'or 7.5%

Amberkleurig trappistenbier met een gebroken witte schuimkraag. De harmonieuze smaak begint fruitig en gaat dan over in moutige karamel.

La Trappe Tripel 8.0%

Klassiek en krachtig trappistenbier. Goudblond met een witte schuimkraag. Een volle smaak met een kandijzoet en licht moutig karakter.

La Trappe Quadrupel 10.0%

Het originele, donkere trappistenbier, zwaar en stevig met een volle, verwarmende, intense smaak. Moutig met zoete tonen van dadels, vijgen en karamel en een lange, zachte afdronk.

Rodenbach Fruitage (fles) 3.9%

Rodenbach FruitAge is een heerlijk fris fruitbier. Een echte dorstlesser gebrouwen met 100% natuurlijke ingrediënten en zónder kunstmatige toevoegingen.

Bavaria Radler (fles) 2.0%

ALCOHOLVRIJE BIEREN OP FLES

La Trappe Nillis

Het eerste alcoholvrije 0,0% trappistenbier in de wereld. Donker, amberkleurig met een gebroken witte schuimkraag. Fruitig en moutig met een aangename bitterheid en een karamelzoete afdronk

La Trappe Epos

Fris lichtblond troebeltrappistenbier met een royale schuimkraag. Het aroma is fruitig, kruidig en licht hoppig.

Bavaria 0.0%

Bavaria IPA 0.0%

Bavaria Radler 0.0%

BIERPROEVERIJ

Proeverij van drie La Trappe bieren met bijpassende hapjes.
13,00 per persoon



COCKTAILS 8,50



APEROL SPRITZ

Cava, Aperol sodawater en sinaasappel

LIMONCELLO SPRITZ

Cava, limoncello, sodawater en citroen

MOJITO

Rum, limoensap, sodawater en munt

PORNSTAR MARTINI

Vanille wodka, passievrucht likeur, limoen en cava

PINA COLADA

Rum, ananassap en kokosmelk

PINK GIN TONIC

Gordon's gin, Finley tonic en rood fruit

FRESH GIN TONIC

Gordon's gin, Finley tonic, citroen en munt

BALLON 43

Licor 43, citroensap, sodawater en citroen

TINTO DE VERANO ORANGE

Spaans zomerdrankje van rode wijn met sparkling orange en sinaasappel

TINTO DE VERANO LIME

Spaans zomerdrankje van rode wijn, sparkling lime en citroen

VIRGIN COCKTAILS (ALCOHOLVRIJ) 6,50

NOJITO

Munt likeur (0.0%), sodawater, citroensap, munt en citroen

APEROL SPRITZ 0.0

Bloedsinaasappel bitter, sodawater, citroensap en sinaasappel

ELDERFLOWER

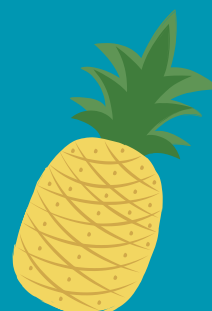
Vlierbloesem drankje met munt

AMARETTO SOUR 0.0

Amandel likeur 0.0% met sodawater en citroensap

GIN TONIC FRESH 0.0

Gordon's gin 0.0% met tonic, citroen en munt



BIJ DE BORREL



	Borrelplank (2 personen)	16,50	
	Nachos met kaas, salsa, guacamole en crème fraîche	9,00	
	Uienringen met dipjes	7,00	
	Brood met dips	5,50	
	Portie kaas (jong of oud)	6,50	
	Portie olijfjes	4,50	
			
		6 stuks	10 stuks
	Bittergarnituur gemengd	6,00	10,00
	Bourgondiër draadjesvlees bitterballen	7,50	12,50
	Stuumpkes (borrelfrikandel)	6,00	10,00
	Loempia's	6,00	10,00
	Kaasstengels	7,50	12,50
	Vlammetjes	7,50	12,50
	Butterfly garnalen	7,50	12,50
	Bami balletjes	7,50	12,50
			

IETS TE VIEREN?



Heeft u iets te vieren? Maar geen zin in rommel in huis en wilt u ook écht zelf kunnen genieten van uw feest? Wij ontzorgen u graag!

Dus voor uw verjaardag, kraamfeest, jubileum, huwelijksfeest, afscheidslunch of bedrijfsborrel kan ons restaurant of besloten binnentuin geheel of gedeeltelijk afgehuurd worden.

Er zijn diverse arrangementen, waarbij u vooraf weet waar u aan toe bent, geen verrassingen achteraf. Uiteraard kunnen we ook meedenken indien u specifieke wensen heeft en een voorstel op maat maken.

Kijk op onze website voor meer informatie over onze arrangementen.

www.stadstuindoesburg.nl

