



ZUSJES DE BOER

BIEREN • BURGERS



BIER & ETEN

WAT COMBINEERT GOED



Bier en eten zijn een super goede combinatie! Zo heeft bier, met al zijn soorten en types, een veel groter smaakpallet dan wijn en doordat het koolzuurhoudend is gaat het ook nog eens stukken beter met wat stevig en vetter eten. Als je een bier bij je gerecht kiest, of andersom, dan is het belangrijkste dat de intensiteit overeen komt. Dus meer uitgesproken smaken, ook vaak wat hoger in alcohol, met uitgesproken eten.

Maar misschien wel het belangrijkste, kies vooral wat je lekker vindt.

BLONDE BIEREN

Blond en zwaarblond gaan goed samen met kip, zeevruchten of vis, ook kan het zeker wel wat pittigheid hebben. Denk dus aan zalm of kip gerechten als goede combinatie maar ook onze biefstuk kan prima met een blond bier.

Een mooie tripel gaat erg goed met varkensvlees en spek zoals bijvoorbeeld onze pulled pork burger. Of een heerlijke romige cheesecake kan ook heel goed een tripel hebben

Onder dit kopje scharen wij ook de wit en weissbieren die goed samengaan met een frisse salade of juist mooie lichte wat fruitige desserts.

DONKERE BIEREN

Het is geen geheim dat donkere bieren goed samen gaan met roodvlees. Een mooie dubbel, porter of niet te heftige stout zou bij de meeste burgers of de biefstuk heerlijk samen gaan. Toch een wat steviger donker bier bij het eten dan is onze pulled pork burger of biggest misschien wel wat voor jou.

Een andere super combinatie zijn de pastry stouts met desserts. Dan vooral met een brownie of onze Oreo of stroopwafel sundeas.

HOPPIGE BIEREN

Een van de bekendste hopbieren is natuurlijk IPA.

IPA is heerlijk met wat zouter eten omdat het bitter van de hop en het zout elkaar in balans brengen, de klassieke combinatie is toch wel die met een dikke hamburger.

Een andere mooie hoppige biestijl is de frisse Saison. Saison gaat vooral goed samen met geitenkaas of kip gerechten.

Ook pittig eten kan erg goed met hoppige bieren.

Let wel op want de bitterheid in bier kan het pittige eten versterken.

ZURE BIEREN

Zure bieren combineren het beste met wat lichte gerechten maar deze mogen en kunnen zeker wel wat vettig zijn.

Maar zure bieren en dan vooral de varianten met fruit gaan natuurlijk vooral erg goed met desserts!

Zo is de klassieke combinatie kriel bier met een brownie maar ook onze Oreo sundeas past goed. Of kies bij onze cheesecake of mango sundeas een mooi fris zuur biertje die wat minder zoet is dan een kriel.

• DINER •

Soepen

Provençaalse uiensoep

met een vleugje bier en brood gegratineerd met kaas

• 5,90

Mosterdsoep met spekjes

• 5,90

Vooraf

Carpaccio van ossenhaas

met pesto, parmezaanse kaas, pijnboompitten
en truffelmayonaise

• 10,50

Pikante gehaktballetjes

in kruidige tomatensaus

• 6,90

Breekbrood

met pestodip en kruidenboter

• 5,00

Nachos Todos

om te delen, tortilla chips uit de oven met kaas, tomaten salsa,
lente-ui, crème -fraîche, guacamole en salsa saus

• 9,25

SALADES

Onze maaltijdsalades worden geserveerd met frites.

Rainbow salade (vegan of met pulled pork)

Een kleurrijke salade met rode kool, mais, wortel, radijs, komkommer, paprika, avocado, mango en een vegan kruidendressing. Kan naar keuze ook met pulled pork (€1,- extra)

•13,00

Geitenkaas salade

geitenkaas gratineerd met honing, notenmelange en mosterddressing

•12,75

Carpaccio salade

dubbele laag carpaccio van ossenhaas, pesto, pijnboompitten, parmezaanse kaas, cherry tomaatjes en truffelmayonaise

•16,50

Plates

Al onze plate-gerechten worden geserveerd met frites en salade.

Rundermedaillons

€ 19,75

Runder Diamanthaas met een gepeperde biersaus

Saté van varkenshaas

€ 14,50

Zalm filet

€ 18,75

met witte wijnsaus

Kip Piri Piri

€ 12,60

kipfilet met Piri Piri marinade en Piri Piri saus

Vegan Chimichanga taart

€ 12,60

*taart van tortilla wraps met vegan chili en vegan kruidensaus
geserveerd met tortilla chips en guacamole ipv frites*

The Big Dog

€ 15,00

*dubbele braadworst, Smokey BBQ saus, zuurkool, augurk,
krokante uitjes en mosterdsaus*

BURGERS

Al onze burgers worden
geserveerd met frites en salade

Zusjes classic burger

cheddar, bacon, tomaat en rode ui

●13,90

Cheese burger

Hollandse kaas, cheddar,
mosterdmayo, tomaat en rode ui

●13,90

Mexican burger

nacho's, cheddar, tomaat, rode ui en
huisgemaakte salsa,

●15,75

BBQ chicken burger

kipfilet, bbq saus, cheddar, bacon,
gekarameliseerde ui, sla en tomaat

●15,50

Pulled Pork BBQ burger

rundvlees burger, pulled pork, bacon, cheddar,
krokante uitjes, tomaat en smokey BBQ saus

●16,25

Zusjes biggest

onze grootste burger met: twee burgers, tripel kaas,
jalapeño's, dubbel bacon, tomaat, rode ui en sla

●19,75

Portobello burger

Gegrilde Portobello, cheddar, zoete aardappel chips,
guacamole, rode ui, sla en tomaat

●13,50

Smokey bieten burger

Vegan burger van rode biet met smokey BBQ saus,
gekarameliseerde ui, paprika, tomaat en
krokante uitjes

●13,00



KIDS - MENU

GESERVEERD MET:
FRITES, KETCHUP,
MAYO & APPELMOES

Frikadel, bitterballen of kipnuggets € 5,60

Kleine burger € 7,00
met tomaat en ketchup

Kleine cheese burger € 7,00

Dessert

Flammkuchen appel € 6,50
appel, kaneel, vanille crème, Bastogne crumble en slagroom

Flammkuchen roodfruit € 6,90
vanille crème, roodfruit, Bastogne crumble en slagroom

Brownie met een bol ijs € 5,90
chocolate brownie, vanille ijs en slagroom

Cheesecake € 6,50
Cheesecake met rode vruchten
en aardbeien coulis

Oreo Sunda € 5,75
vanille ijs, Oreo's, choco saus en slagroom

Stroopwafel Sunda € 5,75
vanille ijs, stroopwafel, karamel saus en slagroom

Mango Sunda € 6,50
vanille ijs met mango, mango coulis en slagroom

• FLAMMKUCHEN •

Een heerlijke specialiteit uit de Elzas.

Een knapperige dunne bodem van brooddeeg, ingesmeerd met crème fraîche, uit de oven.

Belegd met verschillende toppings.

Heerlijk als lichte maaltijd of als snack bij de borrel om te delen.

Flammkuchen traditioneel

crème fraîche, spekjes, rode ui

• 7,50

Flammkuchen geitenkaas

crème fraîche, geitenkaas, honingmosterd, rucola

• 8,00

Flammkuchen mozzarella

crème fraîche, mozzarella, pesto, tomaatjes

• 8,25

Flammkuchen Romana

crème fraîche, Spianata Romana, parmezaanse kaas, paprika

• 8,50

Zoete Flammkuchen:

kleinere maat flammkuchen, 1 pers.

Flammkuchen appel

vanille crème, appel, kaneel, Bastogne crumble en slagroom

• 6,50

Flammkuchen roodfruit

vanille crème, roodfruit, Bastogne crumble en slagroom

• 6,90

• BORREL •

Borreelplanken

Hollandse plank

bitterballen, kaas, droge worst,
breekbrood met kruidenboter

•13,90

Aziatische plank

kipsateetjes, gefrituurde garnalen,
vega loempiaatjes, samosa

•13,00

Vegetarische plank

jalapeño roomkaas bitterballen,
tomaat & mozzarella stokjes,
vega loempiaatjes en nacho's uit de oven

•13,75

Zusjes plank

bitterballen, gehaktballetjes,
breekbrood met pesto dip en kruidenboter,
droge worst, Spianata Romana,
vijgenbrood en kazen (Dulsjes, Oud Brugge,
Blue de Wolvega)

•19,50

BORRELHAPPEN

Geserveerd met
bijpassende saus

Breek brood met pestodip en kruidenboter	€ 5,00	Bitterballen 8 stuks	€ 5,50
Nachos Todos Tortilla chips uit de oven met kaas, tomaten salsa, lente-ui, guacamole, crème fraîche, en salsa saus	€ 9,25	Vlammetjes 6 stuks	€ 7,50
Zoete aardappel frites met een topping van tomaten salsa, lente-ui en crème fraîche	€ 7,50	Mini-snacks 8 stuks 16 stuks	€ 6,00 € 11,50
Pikante gehaktballetjes in pittige tomatensaus	€ 6,90	Chicken fingers 6 stuks	€ 6,75
Kaasplankje Oud Brugge, Dulsjes, Blue de Wolvega en vijenbrood	€ 8,75	Jalapeño roomkaas bitterballen 6 stuks	€ 4,75
Portie kaas Hollandse belegen kaas	€ 5,00	Vega Loempiaatjes 6 stuks	€ 6,75
Portie droge worst	€ 5,00	Gefrituurde garnalen 6 stuks	€ 5,00
		Kaasloempiaatjes 6 stuks	€ 6,75

Zie ook:

Onze uitgebreide bier- en drankenkaart

** Heeft u een allergie laat het ons gerust weten en wij adviseren u graag*

** Per tafel, groep presenteren wij één rekening*



WWW.ZUSJESDEBOER.NL

