



---

# ZUSJES DE BOER

BIEREN • BURGERS

---



# BIER & ETEN

## WAT COMBINEERT GOED

Bier en eten zijn een supergoede 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 overeenkomt.

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 blondie 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 saemgaan met roodvlees. Een mooie dubbel, porter of niet te heftige stout zou bij de meeste burgers of de biefstuk heerlijk samengaan.

Toch een wat steviger donker bier bij het eten? Dan is onze Flying Dutchman burger of Smoked porkbelly misschien wel wat voor jou! Een andere super combinatie zijn de pastry stouts met desserts. Dan vooral met een brownie of crème brûlée.

### HOPPIGE BIEREN

Een van de bekendste hopbieren is natuurlijke 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 bierstijl is de frisse Saison. Saison gaat vooral goed samen met geitenkaas of kip gerechten.

Ook pittig eten kan erg goed met koppige. Let wel op, want de bitterheid in bier kan pittige eten versterken!

### ZURE BIEREN

Zure bieren combineren het beste met wat lichte gerechten, maar dezer mogen en kunnen zeker wat vettiger zijn.

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

Zo is de klassieke combinatie kriek bier met een brownie een verrassende combinatie.

Of kies bij onze blondie of mango sundea een mooi fris zuur biertje die wat minder zoet is dan een kriek.

*Heeft u een allergie of zijn er dieetwensen? Laat het ons gerust weten en wij adviseren u graag!*

*Per tafel/groep presenteren wij één rekening.*

*Wij werken met daguerse producten. Heeft u haast? Geeft u dit dan gelieve aan bij een van onze medewerkers.*

# LUNCH

12:00-16:00

## Tosti's

### HAM/KAAS

Met ham en/of kaas. Saus naar keuze

€5,50

### PULLED CHICKEN

Met pulled chicken en kaas. Saus naar keuze

€6,50



BEST CHOICE

## De Twijelaar (12-uurtje)

Met een gebakken eitje, kroket op brood, huisgemaakte mosterdsoep en salade.

€9,50

Mosterdsoep  
met toast

€7,50



## Broodjes

### GEROOKTE ZALM

Met roomkaas, rode ui, kappertjes en rucola

€8,75

### CARPACCIO

Met zontomaatjes, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise

€8,75

### 2 KROKETTEN

Met mosterd en rauwkost salade

€8,75

## Salades

### **HUISGEROOKTE ZALM**

Met quinoa, tomaat, paprika en  
huisgemaakte dressing

**€15,50**

### **CHEF'S TACO SALADE**

Met pulled chicken of beef, jalapeño,  
ui en tomaat, kaas en tortilla chips

**€14,75**



De salades zijn ook vegetarisch te bestellen, vraag naar de mogelijkheden.

## Uitsmijters

### **KLASSIEK**

Met ham en/of kaas. Geserveerd met  
rauwkost salade.

**€8,50**

### **ZUSJES**

Met spek, kaas, tomaat en avocado.  
Geserveerd met rauwkost salade.

**€10,50**

## Burgers

### **CLASSIC BURGER**

Met bacon, cheddar kaas, sla, ui,  
tomaat en mosterd mayonaise

**€19,25**

### **CHICKEN BURGER**

Van huisgerookte pulled chicken met gepekeld kool, sla,  
tomaat en Texas BBQ saus

**€19,25**

# DINER

16:00-21:00

## Voorgerechten

### **MOSTERDSOEP**

Met of zonder droge worst

€7,75

### **BROODMANDJE**

Met kruidenboter en smeersels

€7,75

### **RUNDERCARPACCIO**

Met rucola, pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

€13,50

### **CHICKENWINGS**

Met bijpassende buffalosaus  
en blauwekaas dressing

€12,75

### **QUESADILLA**

Met smoken pulled chicken of taco beef, kaas, tomaat.  
rode ui en tomaten salsa

€13,50

### **GEFRITUURDE UIENRINGEN**

Handgemaakt, geserveerd met 1000-  
eilanden dressing

€8,25

## Salades

### **HUISGEROOKTE ZALM**


Met quinoa, tomaat, paprika en  
huisgemaakte dressing

**€15,50**

### **CHEF'S TACO SALADE**

Met pulled chicken of beef, jalapeño,  
ui en tomaat, kaas en tortilla chips

**€14,75**

 De salades zijn ook vegetarisch te bestellen, vraag naar de mogelijkheden.

## Nacho's

### **NACHO'S**

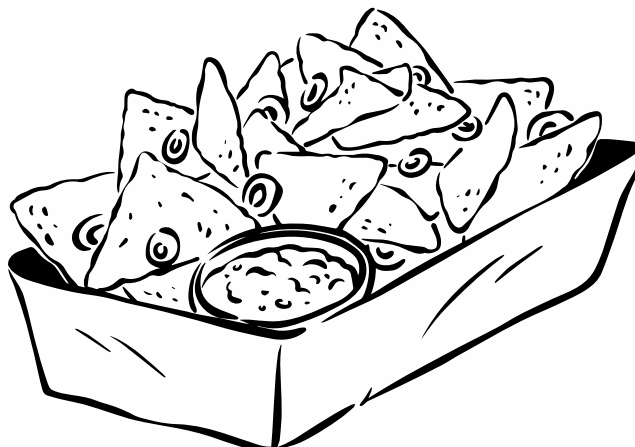
Tortilla chips uit de oven met kaas en  
guacamole, crème fraîche, ijsbergsla en  
tomatensalsa

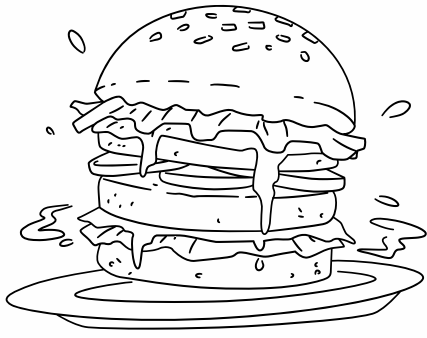
**€12,50**

### **NACHO'S TODOS**

Tortilla chips met pulled chicken of beef,  
kaas, guacamole, ijsbergsla en crème  
fraîche

**€14,50**





## Burgers

### **CLASSIC BURGER**

**€19,25**

Met bacon, cheddar kaas, sla, ui, tomaat en mosterd mayonaise

### **BIER BURGER**

**€19,25**

Met trappistenkaas, gefrituurde ui, sla, tomaat en biersaus

### **FLYING DUTCHMAN BURGER**

**€19,25**

Met geschaafde frikandel, bacon, cheddar kaas, sla, tomaat en currysaus

### **CHICKEN BURGER**

**€19,25**

Van huisgerookte pulled chicken met gepekeld kool, sla, tomaat en Texas BBQ saus

### **VEGAN BURGER**

**€18,50**

Met een burger van artisjok, aardappel en Thaise curry, rode ui, sla, tomaat, old bay mayonaise.

*Al onze burgers worden gerserveerd met frites, mayonaise en salade.*

## Kids menu

### **KLEINE BURGER**

**€10,75**

Met friet, appelmoes mayonaise en ketchup.

### **FRIKANDEL, BITTERBALLEN OF KIPNUGGETS**

**€8,50**

Met friet, appelmoes mayonaise en ketchup.

# Plates

## **EYE END STEAK**

**€23,50**

Met geroosterde groente  
en rode port jus.

## **SATE VAN DE HAAS**

**€20,50**

Huisgemarineerd met atjar en  
saté saus



## **BIG MAN SPARERIBS (800GR)**

**€23,50**

Slow smoked en afgelakt met een  
whiskey-perzik saus

## **ZALMFILET**

**€23,50**

Op de huid gebakken met geroosterde groenten  
en een dille roomsaus

## **JERK CHICKEN**

**€19,00**

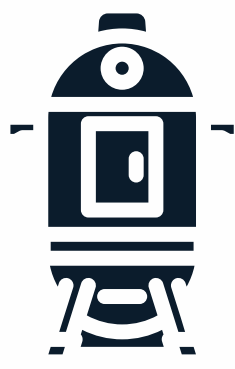
Slow smoked in Carribean spices  
met gekarameliseerde ananas

## **PORKBELLY**

**€19,50**

Langzaam gegaard en gerookt, afgelakt met whiskey-perzik  
saus

*Al onze platen worden gerserveerd met frites, mayonaise en salade.*



## **SMOKER BBQ**

In de keuken van Zusjes de Boer  
wordt gebruik gemaakt van een  
smoker,  
voor echte 'low' en 'slow'  
bereidingen. Het vlees krijgt  
hierdoor een authentieke rook  
smaak.



# Desserts

## **APPELTAART**

**€8,50**

Warm geserveerd met roomijs en slagroom

## **BROWNIE**

**€8,50**

Huisgemaakt met walnoten  
vanille ijs

## **CRÈME BRÛLÉE**

**€8,50**

Vraag naar de huidige smaak!

## **TOFFEE BLONDIE**

**€8,50**

Met vanille ijs

## **MANGO SUNDEA**

**€8,50**

Vanille ijs met verse mango, mango saus en slagroom

